



Næringsstoffer i rugbrød og hvedebrød

Cerealier del 1 – Rugbrød og hvedebrød - Kortlægning af næringsstofindhold. Analytisk undersøgelse

Hansen, Kirsten Skovmand; Saxholt, Erling; Knuthsen, Pia

Publication date:
2012

Document Version
Publisher's PDF, also known as Version of record

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):

Hansen, K. S., Saxholt, E., & Knuthsen, P. (2012). *Næringsstoffer i rugbrød og hvedebrød: Cerealier del 1 – Rugbrød og hvedebrød - Kortlægning af næringsstofindhold. Analytisk undersøgelse*. DTU Fødevareinstituttet.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Næringsstoffer i rugbrød og hvedebrød



Cerealier del 1 - Rugbrød og hvedebrød

- Kortlægning af næringsstofindhold. Analytisk undersøgelse

Kirsten Skovmand Hansen
Fødevarestyrelsen, Kemisk laboratorium Århus

Erling Saxholt
DTU Fødevareinstituttet

Pia Knuthsen
DTU Fødevareinstituttet

DTU Fødevareinstituttet

Næringsstoffer i rugbrød og hvedebrød

1. udgave, 1. oplag, marts 2012

Copyright: Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet

Foto: Colourbox

ISBN: 978-87-92763-20-4

Rapporten findes i elektronisk form på adressen:

www.food.dtu.dk

Fødevareinstituttet

Danmarks Tekniske Universitet

Mørkhøj Bygade 19

2860 Søborg

Tlf. +45 35 88 70 00

Fax +45 35 88 70 01

Indhold

1	Indledning	6
2	Prøvemateriale.....	6
3	Prøveudtagning	7
3.1	Industrielt fremstillet brød	7
3.2	Detailfremstillet brød.....	9
4	Prøvemodtagelse og -forbehandling	10
5	Undersøgte stoffer og analysemetoder	12
6	Kvalitetssikring.....	13
7	Resultater	13
7.1	Rugbrød	14
7.1.1	Energigivende næringsstoffer	15
7.1.2	Vitaminer	21
7.1.3	Mineraler og spormetaller.....	21
7.2	Store og små hvedebrød	23
7.2.1	Energigivende næringsstoffer	24
7.2.2	Vitaminer	32
7.2.3	Mineraler og spormetaller.....	33
7.3	Vurdering af næringsdeklarationer.....	34
8	Konklusion og sammendrag	35
Bilag 1	Produktbeskrivelse.....	39
1	Rugbrød	39
2	Hvedebrød.....	41
Bilag 2	Analysemetoder	43
Bilag 3	Kvalitetssikring	47
3.1	Indledning	47
3.2	Metodeparametre	47
3.3	Kontrolmateriale	49
3.4	Tilsætningsforsøg	49
3.5	Konklusion	49
Bilag 4	Rugbrød, industrielt fremstillet.....	50
Bilag 4.1	Prøveregistrering	50
Bilag 4.2	Analyseresultater for energigivende næringsstoffer.....	67
Bilag 4.3.1	Analyseresultater for fedtsyrer i g/100 g prøve	71

Bilag 4.3.2 Analyseresultater for fedtsyrer i g/100 g fedtsyrer	76
Bilag 4.4 Analyseresultater for vitaminer	81
Bilag 4.5 Analyseresultater for mineraler og spormetaller	85
Bilag 4.6 Næringsdeklarationer af rugbrød, industrielt fremstillet	89
Bilag 4.7 Analyseresultater, næringsdeklarationer	93
Bilag 5 Hvedebrød, industrielt fremstillet.....	99
Bilag 5.1 Prøveregistrering	99
Bilag 5.2 Analyseresultater for energigivende næringsstoffer.....	121
Bilag 5.3.1 Fedtsyrer i g/100 g prøve.....	126
Bilag 5.5 Analyseresultater for mineraler og spormetaller til Levnedsmiddeltabeller.....	145
Bilag 5.6 Næringsdeklarationer af hvedebrød, industrielt fremstillet.....	152
Bilag 5.7 Analyseresultater, næringsdeklarationer	157
Bilag 6 Store hvedebrød fremstillet i detail	164
Bilag 6.1 Prøveregistrering	164
Bilag 6.1.5 Producenter af detailfremstillede store hvedebrød	169
Bilag 6.2 Analyseresultater for energigivende næringsstoffer.....	172
Bilag 6.3.1 Analyseresultater for fedtsyrer i g/100 g prøve	176
Bilag 6.3.2 Analyseresultater for fedtsyrer i g/100 g fedtsyrer	181
Bilag 6.4 Analyseresultater for vitaminer	186
Bilag 6.5 Analyseresultater for mineraler og sporelementer	190
Bilag 7 Rugbrød fremstillet i detail bagerier	194
Bilag 7.1 Prøveregistrering	194
Bilag 7.1.6 Producenter af detailfremstillet rugbrød.....	198
Bilag 7.2 Analyseresultater for energigivende næringsstoffer.....	200
Bilag 7.3.1 Analyseresultater for fedtsyrer i g/100 g prøve	203
Bilag 7.3.2 Analyseresultater for fedtsyrer i g/100 g fedtsyrer	206
Bilag 7.4 Analyseresultater for vitaminer	209
Bilag 7.5 Analyseresultater for mineraler og sporelementer	212
Bilag 8 Afvigende næringsdeklarationer i forhold til tolerancegrænserne	215

Forord

Nærværende rapport omhandler undersøgelse af 323 prøver brød fordelt på industrielt fremstillede rugbrød, store hvedebrød, toastbrød, flûtes og boller, samt rugbrød og store hvedebrød fremstillet i bagerier.

Fødevareregion Århus (Fødevarestyrelsen, Kemisk laboratorium, Århus) har stået for den praktiske gennemførelse af nærværende projekt under ledelse af Kirsten S. Hansen, mens Erling Saxholt og Pia Knuthsen fra Danmarks Fødevareforskning har haft den overordnede projektledelse.

På laboratoriet i Århus har cand. pharm Kirsten Hansen været projektleder, og der er desuden udført arbejde af cand.scient. Bolette Okholm samt laboranterne Alice Andersen, Sanne Frederiksen, Bente Kristensen, Lis B. Kristensen, Eva Groth, Dorte D. Jensen, Anne Lise K. Jensen, Lisbeth Mathiasen, Grethe Mouritsen, Johanne V. Sørensen, Grete Timman, Anette Rasmussen og Lone Rasmussen.

1 Indledning

Til levnedsmiddeltabellerne er der behov for talværdier for indholdet af næringsstoffer i brød som sælges i Danmark. Der findes på nuværende tidspunkt en del danske tal i Fødevaredata-basen (Oktober 2002), men der findes stadig en del varetyper af brød som spises dagligt, som ikke er repræsenteret i denne levnedsmiddeltabel.

Valg af prøvemateriale og den laboratoriemæssige undersøgelse er baseret på en vareundersøgelse udført af Fødevarestyrelsen, Kemisk laboratorium Århus (Århus Landsdelslaboratorium) i 1998 (Hansen et al. 2000). Prøvematerialet består af dels industrielt fremstillet rugbrød, store hvedebrød, toastbrød, flûtes og boller dels af detailfremstillet rugbrød og store hvedebrød. Industrielt fremstillet rugbrød er indsamlet i 2001, mens industrielt fremstillet hvedebrød og detailfremstillet rug- og hvedebrød er indsamlet i 2002.

I alt er der analyseret 323 prøver for energigivende næringsstoffer, stivelse, kostfibre, vitaminer og mineraler. Analysearbejdet er afsluttet primo 2005.

2 Prøvemateriale

Til undersøgelsen er der i 2001 udtaget 90 industrielt fremstillede rugbrød og i 2002 er der udtaget 40 detailfremstillede rugbrød, 26 industrielt fremstillede store hvedebrød og 80 detailfremstillede store hvedebrød, samt 28 toastbrød/sandwichbrød, 30 flûtes og 29 boller alle industrielt fremstillede. I alt 323 prøver.

I bilag 4.1, 5.1, 6.1 og 7.1 er vist en oversigt over de udtagne prøver, samt en evt. næringsdeklaration i bilag 4.6 og 5.6.

Prøvematerialet er fordelt på følgende 30 varetyper/varearter (bilag 1, Produktbeskrivelse):

Brød, industrielt fremstillet :

- | | |
|-----------------------|--|
| - Rugbrød | mørkt / m. kerner / m. olieholdige frø og kerner |
| - Rugbrød, soft | mørkt, m. kerner / m. olieholdige frø og kerner |
| - Rugbrød, diverse | lyst rugbrød, bondebrød, pumpernickel m.m. |
| - Hvedebrød, store | fine / grove / m. olieholdige frø / italiensk |
| - Toastbrød | fint / groft / m. olieholdige frø |
| - Sandwich-/toastbrød | m. olieholdige frø |
| - Flûte | fine / grove / m. olieholdige frø |
| - Boller | fine / grove / m. olieholdige frø / italienske |

Brød, detailfremstillet :

- | | |
|--------------------|--|
| - Rugbrød | mørkt / m. kerner / m. olieholdige frø |
| - Rugbrød, soft | mørkt / m. kerner / m. olieholdige frø og kerner |
| - Hvedebrød, store | fine / grove / m. olieholdige frø / italiensk |

Prøvematerialet omfatter ud over konventionelt indpakket brød også dybfrosset brød og brød pakket i modificeret atmosfære (MAP).

3 Prøveudtagning

3.1 Industrielt fremstillet brød

Prøverne er udtaget så de dækker et bredt spektrum af brødmarkedet, i alt blev 30 forskellige varetyper udtaget i 2001/2002. Prøveudtagningen er sket dels under hensyntagen til de anslåede markedsandele anført i markedsundersøgelsen (Hansen et al. 2000), dels under hensyntagen til fordelingen af markedsandele for de forskellige dagligvarebutikker (Schrøder M. 1996) idet f.eks. et produkt, som kun omsættes fra en mindre butikskæde, må forventes at have en lille markedsandel. Til prøveindsamlingen er valgt 2 store butikskæder FDB (OBS, Super-Brugsen, Kvikly, Fakta) og Dansk Supermarked (Bilka, Føtex, Netto) og 3 mindre butikskæder Spar, SuperBest og Aldi. Endvidere er der udtaget brødprøver ved Rema1000 og Løvbjerg Food Mart.

Tabel 1 Industrielt fremstillet rugbrød. Antal rugbrød pr. varetype fordelt på producenter

Varetype/producent	Prøver i alt	Privat label					Egen label
		FDB	Dansk Supermarked	Spar	Super gros	Aldi	
Rugbrød, mørkt	15						
De danske brødfabriker*	4	4					
Schulstad	6		3			1	2
Kohberg Brød	5						5
Rugbrød, kerne	20						
De danske brødfabriker*	5	5					
Schulstad	8		2			1	5
Kohberg Brød	7		1				6
Rugbrød, m. olie. frø	19						
De danske brødfabriker*	6	6					
Schulstad	9		1				8
Kohberg Brød	3		2				1
Rugbrød, soft u. olie. frø	9						
De danske brødfabriker*	2	2					
Schulstad	2						2
Kohberg Brød	5						5
Rugbrød, soft m. olie. frø	15						
De danske brødfabriker*	3	3					
Schulstad	8						8
Kohberg Brød	4						4
Rugbrød, diverse	12						
De danske brødfabriker*	2	2					
Schulstad	7					1	6
Kohberg Brød	1						1
Øvrige**	2						2

* Opkøbt af Schulstad ** Omfatter øvrige importerede produkter

Tabel 2 Industrielt fremstillet hvedebrød. Antal hvedebrød pr. varetype fordelt på producenter

Varetype/producent	Prøver i alt	Privat label					Egen label
		FDB	Dansk Supermarked	Spar	Super gros	Aldi	
Hvedebrød, fint	10						
Schulstad	6						6
Kohberg Brød	3		2				1
H.C.Andersen, Bagergården*	1		2				
Hvedebrød, groft	6						
Schulstad	6						6
Hvedebrød, m. olie. frø	3						
Schulstad	3						3
Hvedebrød, italiensk	7						
Schulstad	2						2
H.C.Andersen, Bagergården*	1						1
Sinnack Backspezialiteten	2		2				
Easy Food A/S	1						1
Øvrige**	1		1				
Toastbrød, fint	11						
Schulstad	6	2				1	3
Kohberg Brød	5		2				3
Toastbrød, groft	11						
Schulstad	6	2				1	3
Kohberg Brød	5		2				3
Sandwichbrød, +olieh. frø	6						
Schulstad	3						3
Kohberg Brød	3		3				
Flûte, fint	19						
Schulstad	2						2
Kohberg Brød	1						1
Sinnack Backspezialiteten	4		3				1
Cerealía Unibake A/S	8	5			2		1
Hatting	2						2
Øvrige**	2			1			1
Flûte, groft	5						
Sinnack Backspezialiteten	1		1				
Cerealía Unibake A/S	2				2		
Øvrige**	2			2			
Flûte, groft m. olieh. frø	6						
Schulstad	2						2
Sinnack Backspezialiteten	2		2				
Cerealía Unibake A/S	2	2					
Boller, fin	8						
Schulstad	6	1					5
Hatting	2						2
Boller, grov	6						
Schulstad	4	2					2
Kohberg Brød	2						2
Boller, grov m. olieh. frø	10						
Schulstad	6	1					5
Kohberg Brød	2						2

Varetype/producent	Prøver i alt	Privat label					Egen label
		FDB	Dansk Supermarked	Spar	Super gros	Aldi	
Sinnack	1		1				
Cerealía Unibake A/S	1	1					
Boller, italienske	5						
Schulstad	2						2
Kohberg Brød	2						2
Europastry Sinnack	1	1					

* Producerer for Kohberg ** Omfatter øvrige importerede produkter

Alle prøver er udtaget i Århus-området, da der er tale om industrielt fremstillede brød, som formodes at være repræsenteret over hele landet kun med mindre variation landsdelene imellem.

Udtagning af prøver er ikke i alle tilfælde sket i forhold til butikskædernes markedsandele :

- Det er i mange tilfælde de samme produkter der ligger i flere af forretningskæderne (f.eks. rugbrød fra Schulstad og Kohberg). Prøverne er derfor udtaget hvor det var mest hensigtsmæssigt.
- I en del tilfælde var der kun få forskellige produkter indenfor samme varetype, prøveudtagningen blev i disse tilfælde foretaget således : ved 1 – 2 handelsnavne pr. varetype udtages 3 prøver af hvert handelsnavn, ved 3 handelsnavne pr. varetype udtages 2 prøver af hvert handelsnavn, ved mere end 3 forskellige handelsnavne udtages mindst 6 prøver i alt.

Prøveudtagningen blev vanskelig gjort dels af et varierende udbud af brød indenfor samme butikskæde, dels i de tilfælde hvor der var tilbud på brød.

I tabel 1 (rugbrød) og 2 (hvedebrød) er vist antallet af udtagne prøver fordelt på producenter og butikskæder. Rubrikken med øvrige producenter omfatter importerede produkter.

I bilag 4.1 (rugbrød) og 5.1 (hvedebrød) er vist en oversigt over de udtagne prøver inddelt efter prøvetype, i bilagene er indgredienslisten vist, dog er anvendelsen af tilsætningsstoffer ikke konsekvent noteret. I bilag 4.6 og 5.6 er vist de tilhørende næringsdeklarationer.

Af hver prøve er der udtaget ca. 1400 g, dette svarer typisk til 2 rugbrød, 3 store hvedebrød, 6 flûte eller 2-3 poser boller.

3.2 Detailfremstillet brød

Ifølge prøveplanen skulle prøverne udtages ved 20 tilfældigt valgte detailbagere (se bilag 6.1.5 og 7.1.5): 10 i Århus-området og 10 i Københavns-området. I enkelte tilfælde havde det udvalgte bageri ikke alle varettyper, de resterende varettyper blev derfor udtaget ved en nærliggende bager, i alt blev der udtaget prøver fra 27 detailbagere. I Århus-området måtte en del af de udvalgte bagere på forhånd udelukkes, da de enten var nedlagt eller for små.

Ved hver bager er der udtaget det mest solgte hvedebrød indenfor hver af de 4 varettyper : hvedebrød, fint - hvedebrød, groft - hvedebrød med olieholdige frø, hvedebrød, italiensk og 1

prøve rugbrød af hver af de 2 bedst sælgende varetyper. I alt er der udtaget 80 prøver store hvedebrød og 40 prøver rugbrød. Ved prøveudtagningen blev ingredienslisten så vidt muligt noteret.

Prøverne blev umiddelbart efter udtagningen vejjet og pakket i plastposer, hvorefter prøver udtaget i Århus-området blev lagt på køl til næste dag, mens prøverne fra Københavns-området blev sendt med posten. Næste dag blev prøverne vejjet og homogeniseret. Der blev ikke konstateret nogen ændring i brødernes vægt fra udtagning til homogenisering.

Af hver prøve er der udtaget ca. 1300 g, dette svarer typisk til 2 - 3 rugbrød eller store hvedebrød.

Tabel 3 Detailfremstillet hvede- og rugbrød. Antal brød fordelt på udtagningssteder.

Varetype	Prøver i alt	Århus-området	Københavns-området
Hvedebrød	80		
Hvedebrød, fint	20	10	10
Hvedebrød, groft	20	10	10
Hvedebrød m. olieholdige frø	20	10	10
Hvedebrød, italiensk	20	10	10
Rugbrød	40		
Rugbrød, mørk uden kerner	5	0	5
Rugbrød, kerne, fuldkorn u. frø	10	8	2
Rugbrød, m. olieholdige frø og kerner	13	10	3
Rugbrød, soft, m. olieholdige frø og kerner	12	2	10

I tabel 3 er vist antallet af udtagne prøver fordelt på henholdsvis Århus- og Københavns-området. I bilag 6.1 og 7.1 er vist en oversigt over de udtagne prøver inddelt efter prøvetype. Ingredienslisten er noteret, så fremt den er oplyst. Ingredienslisten er ikke nødvendigvis opført i faldende orden efter vægt, ligesom anvendelsen af tilsætningsstoffer ikke konsekvent er oplyst.

4 Prøvemodtagelse og -forbehandling

Brød udtaget i bagerier er ved modtagelsen vejjet, derefter svejset i plastposer og opbevaret til næste dag, hvor hele prøven er vejjet igen inden homogenisering. Der blev ikke konstateret et vægttab ved opbevaringen.

For industrielt fremstillet rugbrød er vægten som er oplyst på emballagen noteret i bilag 4.1, sammen med antallet af evt. skiver eller stykker i 1 pakning. For alle hvedebrød og detailfremstillet rugbrød er mindst 1 pakning af prøven er vejjet og antallet af evt. skiver eller stykker registreret. Prøver hvor der på pakningen er anvist bagning (f.eks. flûte, boller o.l.) er bagt i overensstemmelse med beskrivelsen på pakningen. Efter en eventuel bagning er prøven afkølet og vejjet, herefter er beregnet en korrektionsfaktor for vandtabet ved bagningen.

Mineraler og spormetaller, undtaget chlorid

Med en titankniv udtages fra repræsentativt prøven ca. 100 g, som skæres i tern og blendes i en Retch centrifugal mølle med indsats af titan.

Jod : Blendet prøve pakkes straks i poser og opbevares ved – 18 °C indtil analyse.

Øvrige mineraler og spormetaller : Det resterende prøvemateriale lægges på en glaspetri skål (forud syreskyllet med 10 % salpetersyre) nedfryses straks og frysetørres efterfølgende. Den frysetørrede prøve opbevares ved – 18 °C indtil homogenisering i en Retch centrifugal mølle med indsats af titan.

Homogenisering af resterende prøvemateriale

Ca. 1050 g prøve blendes, idet temperaturen ikke må overskride 30 °C under homogeniseringen. Prøven blendes af flere gange i en Retsch Grindomix blender og blandes til sidst manuelt i en skål. Skålen holdes tildækket med stanniol bortset fra, når prøven blandes. Den blendede prøve fordeles straks i poser eller frysetørres som beskrevet efterfølgende.

Tørstof

Ca. 40 g blendet prøvemateriale lægges straks til fortørring, hvorefter der fortsættes som beskrevet i metoden.

Kostfiber og stivelse

Ca. 230 g blendet prøve (se ”Homogenisering af resterende prøvemateriale”) fordeles på alubakker, indfryses straks og frysetørres efterfølgende. Den frysetørrede prøve pakkes med nitrogen* og opbevares ved –18 °C indtil analyse.

Energigivende næringsstoffer

Industrielt fremstillet rugbrød :

Nitrogen, fedt/fedtsyrer (undtaget prøver med olieholdige frø) og aske: Blendet prøve pakkes i poser og opbevares ved – 18 °C indtil analyse.

Fedt/fedtsyrer i prøver med olieholdige frø : Frysetørret materiale (delmængde fra kostfiber og stivelse) pakkes i poser og opbevares ved –18 °C indtil analyse.

Industrielt fremstillet hvedebrød :

Nitrogen og fedt/fedtsyrer: Frysetørret materiale (delmængde fra kostfiber og stivelse) pakkes i poser og opbevares ved –18 °C indtil analyse.

Aske : Blendet prøve pakkes i poser og opbevares ved – 18 °C indtil analyse

Detailfremstillet hvede- og rugbrød :

Nitrogen, fedt/fedtsyrer og aske: Frysetørret materiale (delmængde fra 'Kostfiber og stivelse') pakkes i poser og opbevares ved -18°C indtil analyse.

Chlorid

Blendet prøve opbevares ved -18°C indtil analyse.

Vandopløselige vitaminer

Blendet prøve vakuumpakkes eller pakkes med nitrogen* i poser, som opbevares ved -18°C indtil analyse. Eneste undtagelse er folat i industrielt fremstillet rugbrød, hvor der er anvendt frysetørret materiale (fra delprøve 'Mineraler og spormetaller'). Det frysetørrede materiale er pakket med nitrogen og opbevaret på frost ved -18°C .

*Pakning med nitrogen : Med en pasteurpipette ledes nitrogen ned i posen, idet posen lukkes let med fingrene, så der ikke trænger atmosfærisk luft ned i posen. Pasteurpipetten placeres tæt på prøven og der tilføres nitrogen i 30 sekunder. Nitrogen trykkes ud af posen, som straks svejses til.

5 Undersøgte stoffer og analysemetoder

Prøverne er alle analyseret for :

- Energigivende næringsstoffer (protein, fedt, tørstof, aske)
- Fedtsyrer
- Kostfibre
- Stivelse
- Vitaminer (B_1 , B_2 , niacin, pantothensyre, biotin, folat og B_{12})
- Mineraler/spormetaller (chlorid, natrium, kalium, calcium, magnesium, phosphor, jern, kobber, zink, mangan, chrom, selen, nikkel, cadmium og jod)

Dog med følgende undtagelser :

- For 9 produkter, hver udtaget 3 gange, er parametrene stivelse, vitaminer, mineraler og jod kun analyseret i 2 ud af 3 udtagne prøver.
- Pantothensyre og biotin blev kun analyseret i 5-6 prøver (de mest solgte) inden for hver varetype.
- B_{12} -vitamin blev kun analyseret i hvedebrød med indhold af æg og mælkebestanddele (herunder mælkeproteiner, mælkesyrekultur, men ikke mælkesukker).

Alle analyser er udført som enkeltbestemmelser. Dog er analysen altid gentaget, hvis resultatet afviger i forhold til den deklarerede værdi.

Anvendte analysemetoder er beskrevet i bilag 2.

6 Kvalitetssikring

Kvalitetssikringen har omfattet analyse af referenceprøver, genfindelsesforsøg samt gentagelser.

I bilag 3 er kvalitetssikring og metodeparametre kort beskrevet. Den udførte kvalitetssikring er nærmere beskrevet i kvalitetssikringsrapporten (Fødevareregion Århus 2003).

Den gennemførte kvalitetssikring viser, at analysearbejdet er forløbet tilfredsstillende.

7 Resultater

Analyseresultaterne er vist i bilag 4 – 7, inddelt i industrielt fremstillet rugbrød (bilag 4.2 – 4.5) og hvedebrød (bilag 5.2 – 5.5), samt detailfremstillet hvedebrød (bilag 6.2 – 6.5) og rugbrød (bilag 7.2 – 7.5). Værdier fra Fødevaredatabasen 5.udgave (Oktober 2002) er ligeledes vist i bilagene (Tabelværdier), i det efterfølgende omtales Fødevaredatabasen som levnedsmiddeltabellen.

Ud af 30 varetyper er kun 6 typer optaget i Fødevaredatabasen : Mørkt rugbrød, Fuldkorns rugbrød, Lyst rugbrød, Franskbrød, Grovfranskbrød og Grovbolle.

I bilagene er der for vitaminer og mineraler opført det anbefalede daglige næringsstofindtag benævnt NNA (Nordic Council of Ministers 2004). Det anbefalede daglige næringsstofindtag er angivet for mænd 20-30 år.

For alle industrielt fremstillede prøver, er næringsstofindholdet beregnet dels i overensstemmelse med Bekendtgørelse om næringsdeklarationer m.v. af færdigpakkede levnedsmidler (Sundhedsministeriet 1992. Levnedsmiddelstyrelsen 1993), dels som anført i Levnedsmiddeltabeller (Oktober 2002). Forskellen på de 2 beregningsmetoder kan kort skitseres til :

	<i>Bekendtgørelse</i>	<i>Levnedsmiddeltabeller</i>
Energi – omregningsfaktor for fedt	37	38
Protein – omregningsfaktor for nitrogen	6,25	5,83 *
Kulhydrat	kostfibre undtages	kostfibre medtages
* 5,83 er oplyst for rug, havre, byg og fuldkornsmel (grahamsmel), mens 5,70 er anvendt til flormel. I dette projekt er omregningsfaktor 5,83 anvendt til alle beregninger uanset meltype/-er.		

Analyseresultater for energigivende næringsstoffer beregnet i følge bekendtgørelse om næringsdeklarationer m.v. (Sundhedsministeriet 1992 og Levnedsmiddelstyrelsen 1993) er vist i bilag 4.7 for industrielt fremstillet rugbrød og i bilag 5.7 for industrielt fremstillet hvedebrød. Energigivende næringsstoffer beregnet svarende til Levnedsmiddeltabeller (Oktober 2002) er

vist i bilagene 4.2 og 5.2 for industrielt fremstillet brød og i bilag 6.2 og 7.2 for detailfremstillet brød.

I det følgende gives en kort gennemgang af analyseresultaterne for hver prøvetype. Ved vurderingen er anvendt følgende udsagn :

- Variationen (variationsbredden) mellem største og mindste indhold i enkeltprøverne :
 'varierer noget' (faktor 1½-2)
 'varierer kraftigt' (faktor 2 -5)
 'varierer voldsomt' (faktor >5)
- For vitaminer og mineraler :
 'betydeligt indhold' fra 20-50 % af anbefalet dagligt indtag (ADI)
 'højt indhold' fra ca. 50 % af anbefalet daglig indtag (ADI)
- For vitaminer og mineraler er der omtalt en forskel på et analyseresultat og den tilsvarende tabelværdi, hvis forskellen pr. 100 g prøve for et givet vitamin eller mineral er :
 >5 % af ADI ved indhold fra 5 – ca. 20 % af ADI pr. 100 g prøve
 >10 % af ADI ved indhold > ca. 20 % af ADI pr. 100 g prøve

En vurdering af næringsdeklarationerne er omtalt i afsnit 7.3.

7.1 Rugbrød

Prøvematerialet består af 137 prøver rugbrød fordelt på 90 industrielt fremstillede rugbrød og 47 detailfremstillede rugbrød. Rugbrødene er inddelt i følgende 8 typer :

	<i>Industrielt fremstillet</i>		<i>Detailfremstillet</i>
	<i>Handelsnavne</i>	<i>Prøver</i>	<i>Prøver</i>
Rugbrød, mørkt	(11)	15	5
Rugbrød, kerne	(16)	20	10
Rugbrød, m. olieholdige frø	(14)	19	13
Rugbrød, soft, u. olieholdige frø	(5)	9	-
Rugbrød, soft, m. olieholdige frø	(8)	15	12
Rugbrød, bondebrød	(5)	5	-
Rugbrød, lyst	(2)	3	-
Rugbrød, pumpernickel	(2)	2	-

2 prøver rugbrød kunne ikke placeres i nogen af de 8 typer (bilag 4.1.6).

Kun 3 af rugbrødstyperne er optaget i Levnedsmiddeltabeller : Rugbrød, mørkt – Rugbrød, kerne, fuldkorn – Lyst rugbrød

Samtlige analyseresultater og tabelværdier for de industrielt fremstillede rugbrød er vist i bilag 4.2 – 4.5 og for detailfremstillede rugbrød i bilag 6.2 – 6.5.

I tabel 4 er vist gennemsnit, minimum og maksimum for samtlige næringsstoffer for hver af de 8 typer rugbrød.

7.1.1 Energigivende næringsstoffer

Energi

Energiindholdet varierer lidt prøvetyperne imellem (910–1120 kJ), lavest i industrielt fremstillet mørkt-, samt kerne rugbrød (910 kJ) og højest i detailfremstillet soft rugbrød med olieholdige frø. Indenfor de enkelte prøvetyper ses de største variationer for typer med olieholdige frø.

Protein

Det gennemsnitlige proteinindhold varierer fra ca. 5–8 g/100 g (sv. til ca. 9-12 E%), højest i typerne med olieholdige frø. For rugbrødstyperne - mørkt, med olieholdige frø og soft med olieholdige frø - er det gennemsnitlige proteinindhold lavere i de industrielt fremstillede rugbrød (hhv. 5,0 – 5,7 – 6,2 g/100 g) end i detailfremstillet rugbrød (hhv. 5,8 – 7,0 – 7,9 g protein/100 g). Proteinindholdet varierer noget indenfor flere af rugbrødstyperne.

Tabelværdierne for mørkt-, kerne- og lyst rugbrød er 6,2 g protein/100 g, hvilket er højere end værdierne fundet i denne undersøgelse (5,0–5,1 g protein/100 g), med undtagelse af mørkt rugbrød fremstillet i bageri (5,8 g/100 g).

Kulhydrat

Kulhydratindholdet i de 8 rugbrødstyper ligger forholdsvis konstant (genm. ca. 40 – 49 g/100 g, sv. til ca. 60-87 E%), dog har rugbrødstyper med olieholdige frø de laveste indhold af kulhydrat. Den største variation indenfor samme rugbrødstype ses for detailfremstillet soft rugbrød med olieholdige frø (35-48 g/100 g).

Der ses pæn overensstemmelse mellem tabelværdierne og de gennemsnitlige kulhydratindhold.

Stivelse

Stivelsesindholdet i rugbrødstyperne varierer fra ca. 28-38 g stivelse/100 g og ligesom kulhydrat ses også lidt variation indenfor de enkelte rugbrødstyper.

Der er ikke oplyst tabelværdier for stivelse.

Kostfibre

Det gennemsnitlige kostfiberindhold varierer i soft og almindeligt rugbrød fra ca. 7,2-8,8 g/100 g, mens indholdet er lavere i bondebrød (ca. 5,7 g/100 g) og højere i pumpernickel (ca. 10 g/100 g). Det ser ud til at typerne industrielt fremstillet soft rugbrød med og uden olieholdige frø, samt detailfremstillet rugbrød (undtaget mørkt rugbrød) har et lidt lavere indhold af kostfibre (genm. 7,2 - 7,8 g/100 g) end samme type af traditionelle industrielt fremstillet rugbrød (genm. 8,5 - 8,8 g/100 g). Dette stemmer overens med, at der er mere hvedemel i soft rugbrød end i traditionelt rugbrød, men det tyder også på, at der er mere hvedemel eller sigtet rugmel i detailfremstillet rugbrød (undtaget mørkt rugbrød) i forhold til industrielt fremstillet rugbrød.

Tabel 4.1 Energigivende næringsstoffer. Genm., min. og maks. for 8 rugbrødstyper. Fremstillet industrielt (i) – i detail (b).

<i>Prøvetype Rugbrød</i>	<i>Antal</i>	<i>Energi KJ/100 g</i>	<i>Protein g/100 g</i>	<i>Kulhydrat g/100 g</i>	<i>Stivelse g/100 g</i>	<i>Kostfibre g/100 g</i>	<i>Aske g/100 g</i>	<i>Tørstof g/100 g</i>
Mørkt, u. kerner	15 i	910 (870-970)	5,0 (4,1-6,4)	46 (43-49)	32 (29-36)	8,5 (7,8-9,3)	2,1 (1,8-2,2)	54 (52-58)
	5 b	980 (920-1040)	5,8 (4,5-7,3)	49 (47-52)	36 (32-40)	8,3 (7,1-10)	2,1 (1,8-2,5)	58 (55-62)
Kerne, fuldkorn	20 i	910 (890-990)	5,0 (3,9-6,8)	46 (44-49)	33 (30-39)	8,5 (7,6-9,5)	2,1 (1,8-3,2)	54 (53-58)
	10 b	950 (850-1050)	5,1 (4,2-6,6)	48 (43-53)	36 (31-40)	7,2 (6,1-8,8)	2,1 (1,9-2,9)	57 (50-63)
Med olie. frø	19 i	980 (900-1090)	5,7 (4,8-7,4)	43 (37-46)	30 (26-33)	8,8 (7,6-9,7)	2,1 (1,7-2,5)	55 (52-57)
	13 b	1080 (970-1220)	7,0 (5,9-8,8)	41 (35-46)	29 (22-34)	7,4 (5,3-9,3)	2,3 (1,9-2,6)	57 (55-61)
Soft u. olie. frø	9 i	960 (870-1000)	4,9 (4,1-5,5)	48 (45-50)	35 (31-39)	7,3 (6,5-8,7)	1,9 (1,8-2,0)	56 (52-59)
Soft m. olie. frø	15 i	1040 (980-1100)	6,2 (5,0-7,5)	43 (40-47)	30 (25-35)	7,8 (7,1-9,6)	2,1 (1,8-2,3)	57 (55-58)
	12 b	1120 (960-1390)	7,9 (5,9-11)	40 (35-48)	28 (23-35)	7,2 (6,2-8,4)	2,3 (2,0-2,8)	58 (54-65)
Bondebrød	5 i	1020 (990-1100)	7,0 (6,4-9,0)	48 (44-50)	38 (33-40)	5,7 (4,3-9,1)	1,9 (1,8-2,0)	59 (58-60)
Lyst	3 i	960 (920-990)	5,0 (4,1-6,2)	49 (48-50)	37 (37-38)	6,9 (6,6-7,5)	1,8 (1,7-1,9)	57 (55-59)
Pumpernickel	2 i	(900-940)	(5,1-5,6)	(44-48)	(28-30)	(9,9-10)	(1,9-2,0)	(53-56)
Mørkt, u. kerner***		988	6,2	48,1	-	9,20	2,5	57,5
Kerne, fuldkorn***		998	6,2	48,7	-	8,60	2,3	57,9
Lyst***		964	6,2	47,6	-	7,50	2,1	57,0

<i>Prøvetype Rugbrød</i>	<i>Antal</i>	<i>Fedt g/100 g</i>	<i>Mættede fedts. g/100 g</i>	<i>Enkeltum. Fedts. g/100 g</i>	<i>Flerum. Fedts. g/100 g</i>	<i>Trans fedts. g/100 g</i>
Mørkt, u. kerner	15 i	1,2 (0,9-1,4)	0,2 (0,1-0,2)	0,2 (0,1-0,4)	0,6 (0,5-0,7)	u.d.
	5 b	1,2 (0,9-1,5)	0,2 (0,2-0,2)	0,2 (0,1-0,4)	0,6 (0,5-0,7)	u.d.
Kerne, fuldkorn	20 i	1,2 (0,8-2,2)	0,2 (0,1-0,3)	0,3 (0,2-0,5)	0,6 (0,5-1,2)	u.d.
	10 b	1,2 (0,8-2,0)	0,2 (0,2-0,3)	0,2 (0,1-0,6)	0,5 (0,5-0,8)	u.d.
Med olie. frø	19 i	4,3 (2,2-7,3)	0,5 (0,3-0,8)	0,9 (0,4-1,5)	2,4 (1,2-4,2)	u.d.
	13 b	6,7 (2,4-12)	0,7 (0,3-1,2)	1,4 (0,4-3,0)	3,7 (1,2-6,8)	u.d.
Soft u. olie. frø	9 i	1,4 (1,0-2,2)	0,2 (0,2-0,3)	0,3 (0,2-0,7)	0,7 (0,5-1,1)	u.d.
Soft m. olie. frø	15 i	5,3 (2,6-7,8)	0,6 (0,3-0,8)	1,0 (0,4-1,4)	3,1 (1,5-4,9)	u.d.
	12 b	8,0 (3,0-15)	0,9 (0,3-2,0)	1,6 (0,4-3,6)	4,6 (1,8-8,2)	u.d.
Bondebrød	5 i	2,0 (1,2-5,2)	0,3 (0,2-0,6)	0,5 (0,3-1,0)	1,2 (0,6-3,4)	u.d.
Lyst	3 i	1,1 (1,0-1,2)	0,2 (0,2-0,2)	0,3 (0,2-0,3)	0,5 (0,5-0,6)	u.d.
Pumpernickel	2 i	(0,9-1,4)	(0,2-0,2)	(0,2-0,3)	(0,5-0,6)	u.d.
Mørkt, u. kerner***		1,7	0,19	0,28	0,74	
Kerne, fuldkorn***		1,7	0,19	0,28	0,77	
Lyst***		1,3	0,17	0,17	0,61	

***Tabelværdier (Oktober 2002)

Tabel 4.2 Vitaminer. Genm., min. og maks. for 8 rugbrødstyper. Fremstillet industrielt (i) – i detail (b).

<i>Prøvetype Rugbrød</i>	<i>Antal</i>	<i>B₁-vitamin* mg/100 g</i>	<i>B₂-vitamin mg/100 g</i>	<i>Niacin mg/100 g</i>
Mørkt, u. kerner	15 i	0,17 (0,15-0,19)	0,065 (0,065-0,081)	0,5 (0,4-0,9)
	5 b	0,21 (0,18-0,26)	0,082 (0,072-0,100)	1,0 (0,8-1,4)
Kerne, fuldkorn	20 i	0,16 (0,14-0,19)	0,065 (0,054-0,075)	0,6 (0,5-0,9)
	10 b	0,21 (0,18-0,47)	0,068 (0,062-0,084)	0,8 (0,6-1,3)
Med olie. frø	19 i	0,20 (0,14-0,26)	0,069 (0,058-0,080)	0,9 (0,5-1,3)
	13 b	0,24 (0,16-0,34)	0,082 (0,064-0,116)	1,4 (0,7-1,9)
Soft u. olie. frø	9 i	0,17 (0,14-0,21)	0,064 (0,052-0,078)	0,8 (0,7-1,1)
Soft m. olie. frø	15 i	0,23 (0,16-0,30)	0,074 (0,057-0,084)	1,1 (0,9-1,4)
	19 b	0,28 (0,16-0,37)	0,090 (0,062-0,113)	1,5 (1,1-2,1)
Bondebrød	5 i	0,17 (0,15-0,19)	0,062 (0,060-0,065)	1,0 (0,9-1,4)
Lyst	3 i	0,15 (0,14-0,18)	0,060 (0,047-0,073)	0,6 (0,4-0,9)
Pumpernickel	2 i	(0,02-0,03)	(0,06-0,07)	(0,6-0,8)
NNA		1,5	1,7	20
Mørkt, u. kerner***		0,210	0,140	1,1
Kerne, fuldkorn***		0,190	0,120	1,1
Lyst***		0,200	0,110	0,7

<i>Prøvetype Rugbrød</i>	<i>Antal</i>	<i>Pantothensyre mg/100 g</i>	<i>Biotin** µg/100 g</i>	<i>Folat µg/100 g</i>
Mørkt, u. kerner	15 i	0,24 (0,20-0,30)	4,8 (4,3-5,4)	24 (19-31)
	5 b	0,28 (0,23-0,36)	4,5 (3,7-5,9)	37 (32-49)
Kerne, fuldkorn	20 i	0,22 (0,16-0,29)	4,5 (4,2-5,0)	23 (18-37)
	10 b	0,23 (0,20-0,27)	4,6 (3,4-5,9)	29 (24-36)
Med olie. frø	19 i	0,23 (0,19-0,32)	7,3 (5,9-11)	28 (28-42)
	13 b	0,26 (0,20-0,32)	7,8 (4,6-13)	37 (24-61)
Soft u. olie. frø	9 i	0,20 (0,16-0,28)	4,1 (3,3-5,7)	26 (20-40)
Soft m. olie. frø	15 i	0,25 (0,19-0,34)	7,3 (4,5-10)	30 (23-38)
	12 b	0,29 (0,22-0,38)	9,6 (4,7-13)	40 (27-55)
Bondebrød	5 i	0,23 (0,20-0,25)	2,9 (2,5-3,2)	24 (22-25)
Lyst	3 i	0,20 (0,14-0,29)	3,0 (2,5-3,6)	26 (23-28)
Pumpernickel	2 i	(0,14-0,14)	(5,0)	(17-13)
NNA		-	-	300
Mørkt, u. kerner***		0,60	5,50	43
Kerne, fuldkorn***		0,60	5,50	43
Lyst***		0,60	5,50	43

*B₁-vitamin er opgivet som summen af thiamin og hydroxy-ethyl-thiamin (HET). **Udvalgte prøver er analyseret. ***Tabelværdier (Oktober 2002)

Tabel 4.3.1 Mineraler og spormetaller. Genm., min. og maks. for 8 rugbrødstyper. Fremstillet industrielt (i) – i detail (b).

<i>Prøvetype Rugbrød</i>	<i>Antal</i>	<i>Chlorid g/100 g</i>	<i>Natrium mg/100 g</i>	<i>Kalium mg/100 g</i>	<i>Calcium mg/100 g</i>	<i>Magnesium mg/100 g</i>
Mørkt, u. kerner	15 i	0,82 (0,68-0,89)	480 (400-520)	250 (240-270)	30 (22-71)	49 (45-52)
	5 b	0,86 (0,71-1,01)	520 (440-620)	250 (200-300)	29 (22-42)	47 (39-60)
Kerne, fuldkorn	20 i	0,85 (0,64-1,5)	500 (370-910)	240 (220-260)	26 (22-36)	48 (40-57)
	10 b	0,94 (0,78-1,26)	570 (470-780)	220 (190-280)	31 (20-69)	42 (35-59)
Med olie. frø**	19 i	0,81 (0,58-0,98)	490 (330-490)	250 (200-280)	32 (24-43)	64 (44-84)
	13 b	0,86 (0,67-1,05)	540 (440-670)	270 (210-340)	42 (34-51)	73 (44-110)
Soft u. olie. frø	9 i	0,81 (0,67-0,90)	480 (380-530)	220 (200-270)	26 (20-38)	41 (31-64)
Soft m. olie. frø**	15 i	0,81 (0,72-0,91)	480 (400-520)	240 (210-290)	42 (26-70)	61 (41-85)
	12 b	0,81 (0,58-1,16)	490 (370-690)	290 (200-380)	47 (36-76)	79 (44-140)
Bondebrød	5 i	0,89 (0,86-0,90)	510 (500-530)	170 (160-190)	21 (18-32)	30 (26-47)
Lyst	3 i	0,79 (0,71-0,85)	450 (400-500)	190 (180-203)	38 (19-74)	33 (28-36)
Pumpernickel	2 i	(0,53-0,62)	(400-410)	(240-260)	(26-29)	(50-48)
NNA		-	-	350	800	350
Mørkt, u. kerner***		-	558	296	56	57
Kerne, fuldkorn***		-	573	294	51	55
Lyst***		-	562	266	31	43

<i>Prøvetype Rugbrød</i>	<i>Antal</i>	<i>Phosphor mg/100 g</i>	<i>Jern. mg/100 g</i>	<i>Kobber mg/100 g</i>	<i>Zink mg/100 g</i>	<i>Jod µg/100 g</i>
Mørkt, u. kerner	15 i	160 (150-170)	1,6 (1,4-1,8)	0,17 (0,15-0,18)	1,4 (1,1-1,6)	21 (15-28)
	5 b	160 (140-190)	1,8 (1,3-2,3)	0,18 (0,16-0,23)	1,4 (1,2-2,1)	25 (20-35)
Kerne, fuldkorn	20 i	150 (130-180)	1,6 (1,3-1,9)	0,17 (0,14-0,20)	1,4 (1,1-1,8)	22 (14-37)
	10 b	150 (120-190)	1,4 (1,2-1,7)	0,16 (0,14-0,22)	1,2 (1,0-1,8)	22 (2-32)
Med olie. frø**	19 i	180 (130-210)	1,7 (1,4-2,1)	0,25 (0,16-0,37)	1,6 (1,2-2,2)	21 (13-37)
	13 b	200 (150-270)	1,8 (1,5-2,4)	0,30 (0,20-0,43)	1,6 (1,3-2,0)	22 (4-30)
Soft u. olie. frø	9 i	130 (110-190)	1,4 (1,1-2,0)	0,16 (0,12-0,23)	1,3 (1,0-2,0)	22 (13-38)
Soft m. olie. frø**	15 i	160 (120-220)	1,7 (1,3-2,2)	0,25 (0,16-0,35)	1,4 (1,0-2,2)	21 (14-28)
	12 b	200 (140-320)	1,9 (1,5-2,7)	0,32 (0,19-0,46)	1,7 (1,3-2,3)	22 (17-29)
Bondebrød	5 i	110 (98-140)	1,1 (1,0-1,5)	0,14 (0,12-0,22)	1,0 (0,9-1,2)	22 (21-23)
Lyst	3 i	110 (98-130)	1,2 (1,1-1,3)	0,13 (0,12-0,14)	1,1 (1,0-1,2)	24 (21-26)
Pumpernickel	2 i	(160-160)	(1,9-1,8)	(0,18-0,19)	(1,5-1,2)	(1 -2)
NNA		600	9	0,9	9	150
Mørkt, u. kerner***		285	2,3	0,25	1,70	2,70
Kerne, fuldkorn***		266	2,3	0,22	1,60	2,70
Lyst***		208	2,0	0,21	1,30	3,20

Udvalgte prøver er analyseret *Tabelværdier (Oktober 2002)

Tabel 4.3.2 Mineraler og spormetaller. Genm., min. og maks. for 8 rugbrødstyper. Fremstillet industrielt (i) – i detail (b).

<i>Prøvetype Rugbrød</i>	<i>Antal</i>	<i>Mangan mg/100 g</i>	<i>Crom. µg/100 g</i>	<i>Selen µg/100 g</i>	<i>Nikkel µg/100 g</i>	<i>Cadmium µg/100 g</i>
Mørkt, u. kerner	15 i	1,2 (1,1-1,4)	5,4 (2,1-9,9)	0,9 (0,4-2,0)	3 (2-4)	0,9 (0,6-1,5)
	5 b	1,3 (1,0-2,1)	4,9 (0,2-22)	1,3 (0,7-2,1)	23 (5-83)	2,7 (0,8-8,5)
Kerne, fuldkorn	20 i	1,2 (1,0-1,6)	6,7 (2,2-14)	0,8 (0,3-2,0)	4 (2-7)	0,9 (0,6-1,5)
	10 b	1,1 (0,9-1,7)	3,8 (0,9-11)	1,5 (1,0-2,2)	6 (3-11)	0,9 (0,5-1,3)
Med olie. frø**	19 i	1,2 (1,0-1,6)	8,0 (2,6-17)	2,8 (0,6-6,0)	15 (5-25)	3,5 (1,6-8,7)
	13 b	1,3 (1,0-1,6)	2,4 (0-6,1)	4,9 (1,1-10)	37 (10-77)	5,1 (1,1-8,6)
Soft u. olie. frø	9 i	1,2 (0,8-1,9)	5,8 (3,0-10)	1,1 (0,6-1,5)	4 (2-8)	1,0 (0,6-1,6)
Soft m. olie. frø**	15 i	1,1 (0,9-1,8)	6,9 (3,4-18)	4,6 (1,1-12)	17 (6-31)	4,4 (1,5-8,6)
	12 b	1,3 (0,9-1,7)	3,5 (0,2-8,8)	8,7 (0,9-14)	38 (4-74)	5,0 (1,6-7,2)
Bondebrød	5 i	0,7 (0,7-0,8)	5,3 (2,3-8,5)	2,4 (1,8-4,3)	6 (2-18)	1,9 (1,0-5,0)
Lyst	3 i	0,9 (0,8-1,0)	5,1 (2,3-6,5)	1,4 (0,6-1,9)	2 (2-3)	0,7 (0,3-1,0)
Pumpernickel	2 i	(1,4-1,2)	(8,4-12)	(2,8-1,5)	(5-8)	(0,8-1,0)
NNA		-	-	50	-	-
Mørkt, u. kerner***		2,20	8,1	1,9	13	-
Kerne, fuldkorn***		2,20	9,2	3,0	16	-
Lyst***		2,20	6,4	3,1	19	-

Udvalgte prøver er analyseret. *Tabelværdier (Oktober 2002)

For detailfremstillet rugbrød med olieholdige frø, samt industrielt fremstillet bondebrød ses nogen variation i kostfiberindholdet, formodentlig på grund af en varierende mængde af olieholdige frø i prøverne. For bondebrød har 1 ud af 4 prøver et indhold af solsikkekerner og hørfrø, prøverne uden olieholdige frø har i gennemsnit et kostfiberindhold på ca. 5 g/100 g, mens prøven med olieholdige frø har et kostfiberindhold på ca. 9 g/100 g.

Rugbrød har et højt indhold af kostfibre med et indhold på ca. 5,6-9,0 g kostfibre/MJ, vurderet ud fra anbefalingerne (Nordic Council of Ministers 2004) på ca. 25-35 g kostfibre/dag svarende til ca. 3 g kostfibre/MJ.

Tabelværdien for kernerugbrød (8,63 g/100 g) er højere end for detailfremstillet kernerugbrød fremstillet (7,2 g/100 g), mens tabelværdien stemmer overens med kostfiberindholdet i industrielt fremstillet rugbrød på 8,5 g/100 g. Tabelværdierne for mørkt rugbrød (9,23 g/100 g) og for lyst rugbrød (7,52 g/100 g) er begge lidt højere end fundet i denne undersøgelse hhv. 8,4 og 6,9 g kostfibre/100 g.

Fedt

Fedtindholdet varierer voldsomt rugbrødstyperne i mellem (ca. 1-8 g fedt/100 g, sv. til ca. 4-27 E%) og kraftigt indenfor samme rugbrødstype. Ikke overraskende er fedtindholdet højest i rugbrødstyper med olieholdige frø (ca. 4-8 g fedt/100 g). For de 2 typer af detailfremstillet rugbrød med olieholdige frø ses både et højere fedtindhold (6,7 og 8,0 g/100 g, sv. til 24 – 27 E%), samt en større variation indenfor samme type i forhold til de tilsvarende industrielt fremstillede typer (genm. 4,3 og 5,3 g/100 g, sv. til 17 – 19 E%). Et enkelt detailfremstillet rugbrød med olieholdige frø indeholdt 15 g fedt/100 g svarende til 50 E%.

Det forholdsvis høje indhold af fedt i rugbrød med olieholdige kerner har muligvis ingen ernæringsmæssig betydning, da der i 2002 blev udført et kostforsøg af Forskningsinstitut for Human Ernæring for Forbrugerinformation og Tænk+Test (November 2002). Undersøgelsen viste, at der blev udskilt mere fedt fra forsøgspersonerne, når de spiste rugbrød med kerner og frø, end når de spiste rugbrød uden kerner. Kun rugbrød indgik i denne undersøgelse, så det er uvist om kerner, nødder og frø i andre typer brød, f.eks. hvedebrød, opfører sig på samme måde i fordøjelsen.

Lavest fedtindhold ses i mørkt-, lyst- og kernerugbrød, samt soft rugbrød uden olieholdige frø (genm. 1,2-1,4 g/100 g).

Tabelværdierne for mørkt og kerne rugbrød er lidt højere (1,7 g fedt/100 g) end fundet i denne undersøgelse (ca. 1,2 g fedt/100 g), mens fedtindholdet i lyst rugbrød stemte overens med tabelværdien (tabel 4.1).

Fedtsyrer

Fedtsyrefordelingen i mørkt-, kerne- og lyst rugbrød er på ca. 20 % mættede fedtsyrer, 24 % enkeltumættede fedtsyrer og 56 % flerumættede fedtsyrer (bilag 4.3.2 og 7.3.2), mens fedtsyrefordelingen for rugbrød med olieholdige frø er hhv. ca. 13 %, ca. 22 % og ca. 65 %. Som forventet ses et lavere indhold af mættede fedtsyrer og et højere indhold af flerumættede fedtsyrer i rugbrød med olieholdige frø i forhold til rugbrød uden olieholdige frø.

Ingen af de undersøgte prøver havde et indhold af transfedtsyrer.

Fedtsyreindholdet i rugbrødstyperne stemmer overens med tabelværdierne.

7.1.2 Vitaminer

Ingen af de undersøgte vitaminer findes i betydelige mængder. Af vitaminerne udgør B₁-vitamin det højeste indhold i forhold til ADI-værdien, i gennemsnit fra ca. 0,15 – 0,28 mg B₁-vitamin /100 g (ca. 10 – 20 % af ADI).

Rugbrødstyper med olieholdige frø har et ca. dobbelt så højt indhold af biotin (ca. 7,3 – 9,6 µg/100 g) i forhold til de øvrige rugbrødstyper (ca. 2,9 – 4,6 µg/100 g). Biotinindholdet varierer noget indenfor de enkelte typer af rugbrød med olieholdige frø, der er dog tale om forholdsvis lave indhold.

For B₁-vitamin, niacin, pantothensyre og folat synes der at være en tendens til et lidt højere indhold i detailfremstillet rugbrød i forhold til industrielt fremstillet rugbrød.

Kun de 3 rugbrødstyper mørkt rugbrød, kerne-fuldkorns rugbrød og lyst rugbrød er optaget i Levnedsmiddeltabellen. Ved sammenligning med Levnedsmiddeltabellens værdier er der fundet et lavere indhold af pantothensyre i alle 3 rugbrødstyper både industrielt- og detailfremstillet (ca. 0,20 - 0,28 mg/100 g), samt af folat (ca. 23 - 26 µg/100 g) med undtagelse af detailfremstillet kerne-fuldkorns rugbrød (ca. 37 µg/100 g). Alle 3 rugbrødstyper har samme tabelværdi på 0,60 mg pantothensyre/100 g og 43 µg folat/100 g.

7.1.3 Mineraler og spormetaller

Alle rugbrødstyperne har et betydeligt indhold af kalium på ca. 170 - 290 mg/100 g (ca. 50 - 80 % af ADI) og phosphor på ca. 110 – 200 mg/100 g (ca. 20 – 30 % af ADI). Yderligere er der i de 2 typer rugbrød med olieholdige frø et betydeligt indhold af kobber på ca. 0,25 – 0,32 mg/100 g (ca. 28 – 36 % af ADI) og magnesium på 61 – 79 mg/100 g (ca. 17 – 23 % af ADI).

Indholdet af selen er højest i rugbrød med olieholdige frø (genm. ca. 2,8 – 8,7 g/100 g) og højest i detailfremstillet rugbrød (genm. ca. 4,9 – 8,7 g/100 g), hvor der er fundet indhold på op til 14 mg selen/100 g (svarende til ca. 28 % af ADI).

Mineralerne jern, zink, jod og mangan findes i rimelige mængder i rugbrød, med gennemsnits indhold svarende til ca. 10 – 20 % af ADI.

Nikkelindholdet varierer voldsomt rugbrødstyperne i mellem (ca. 3 – 38 µg/100 g), ligeledes ses en kraftig til voldsom variation indenfor hver enkelt rugbrødstype især for detailfremstillet rugbrød, hvor der er fundet op til 83 µg nikkel/100 g. Det anbefales at indtaget af nikkel normalt skal være under ca. 250 µg/dag for personer, som får reaktioner af nikkel i maden (Veterinær- og fødevarerdirektoratet 1998). For den øvrige befolkning har indtaget af nikkel ingen sundhedsmæssig betydning. De høje indhold i rugbrød fra nogle detailbagere kan skyldes et højere indhold af nikkel i det anvendte produktionsudstyr i forhold til industriens.

Jodindholdet varierer kun lidt de enkelte prøvetyper imellem (ca. 21 – 25 µg/100 g, sv. til ca. 15 % af ADI), mens der ses nogen til kraftig variation indenfor de fleste rugbrødstyper. Ud fra jodindholdet tyder det på, at der til 3 prøver (prv. nr. 10294, 10249 og 10279) fra detailbagere ikke er anvendt jodberiget salt (tilsat 13 mg jod/kg salt), hvilket er et lovmæssigt krav (Fødevaredirektoratet 2000). De 3 prøver havde et jodindhold på ca. 1,5 µg/100 g, mens de øvrige prøver havde et indhold på mindst 13 µg jod/100 g. I undersøgelsen indgik 2 prøver importeret pumpernickel produceret uden anvendelse af jodberiget salt (jodindhold 0,8-2,2 µg/100 g), hvilket heller ikke er nødvendigt, da brød fremstillet og markedsført lovligt indenfor et andet EU-land kan sælges i Danmark uanset, at der ikke er anvendt jodberiget salt.

For alle 3 rugbrødstyper, for hvilke der findes data i Levnedsmiddeltabellen, ses i denne undersøgelse et lavere indhold af kalium, phosphor, jern, kobber, mangan og et højere indhold af jod.

I mørkt rugbrød er indholdet lavere af kalium (ca. 250 mg/100 g), phosphor (ca. 160 mg/100 g), jern (ca. 1,7 mg/100 g), kobber (ca. 0,17 mg/100 g) og mangan (ca. 1,2 mg/100 g) i forhold til tabelværdierne på hhv. 296 mg/100 g, 285 mg/100 g, 2,3 mg/100 g, 0,25 mg/100 g og 2,20 mg/100 g. Indholdet af jod er højere (industrielt fremstillet : 21 µg/100 g og detail fremstillet : 25 µg/100 g) end tabelværdien på 2,70 µg/100 g.

I kerne, fuldkorns rugbrød er indholdet lavere af kalium (ca. 230 mg/100 g), phosphor (ca. 150 mg/100 g), jern (ca. 1,5 mg/100 g), kobber (ca. 0,17 mg/100 g) og mangan (ca. 1,2 mg/100 g) i forhold til tabelværdierne på hhv. 294 mg/100 g, 266 mg/100 g, 2,3 mg/100 g, 0,22 mg/100 g og 2,20 mg/100 g. Indholdet af jod er højere (22 µg/100 g) end tabelværdien på 2,70 µg/100 g.

I lyst rugbrød er indholdet lavere af kalium (ca. 190 mg/100 g), phosphor (ca. 110 mg/100 g), jern (ca. 1,2 mg/100 g), kobber (ca. 0,13 mg/100 g) og mangan (ca. 0,9 mg/100 g) i forhold til tabelværdierne på hhv. 266 mg/100 g, 208 mg/100 g, 2,0 mg/100 g, 0,21 mg/100 g og 2,20 mg/100 g. Indholdet af jod er højere (24 µg/100 g) end tabelværdien på 3,20 µg/100 g.

For mørkt rugbrød, kerne-fuldkornsrugbrød og lyst rugbrød er der ingen tabelværdier for chlorid og cadmium.

7.2 Store og små hvedebrød

Prøvematerialet består af 134 prøver store hvedebrød fordelt på 54 industrielt fremstillede og 80 detailfremstillede, samt 59 prøver industrielt fremstillede små hvedebrød. Både store og små hvedebrød er inddelt i 7 typer :

	<i>Industrielt fremstillet</i>		<i>Detailfremstillet</i>
	<i>Handelsnavne</i>	<i>Prøver</i>	<i>Prøver</i>
<i>Store hvedebrød</i>			
Hvedebrød, fint	(7)	10	20
Hvedebrød, grove	(2)	6	20
Hvedebrød, m. olie. frø	(1)	3	20
Hvedebrød italienske	(5)	7	20
Toastbrød, fint	(9)	11	-
Toastbrød, grove	(9)	11	-
Sandwich/toastbrød, m. olie. frø	(2)	6	-
<i>Små hvedebrød</i>			
Flûte, fin	(15)	19	-
Flûte, grove	(3)	5	-
Flûte m. olie. frø	(4)	6	-
Bolle, fin	(6)	8	-
Bolle, grov	(4)	6	-
Bolle, m. olie. frø	(7)	10	-
Bolle, italiensk	(3)	5	-

For flere af hvedebrødstyperne er der kun få handelsnavne på markedet, disse er så udtaget op til 3 gange.

I alt 3 typer hvedebrød er optaget i Levnedsmiddeltabeller (Oktober 2002): Franskbrød (sv. til store hvedebrød, fint), grovfranskbrød (sv. til store hvedebrød, grove) og grovboller (sv. til boller, grov).

Samtlige analyseresultater og tabelværdier er vist i bilag 5.2 – 5.5 for industrielt fremstillet hvedebrød og i bilag 6.2 – 6.5 for detailfremstillet hvedebrød.

I tabel 5 er vist gennemsnit, minimum og maksimum for samtlige næringsstoffer for henholdsvis de 7 typer store hvedebrød og de 7 typer små hvedebrød. B₁₂-vitamin er dog ikke opført i tabel 5, da der er analyseret forholdsvis få prøver.

Mellem store og små hvedebrød er der ikke konstateret forskelle af betydning i næringsstofindholdet, hvorfor de omtales samlet i det efterfølgende.

7.2.1 Energigivende næringsstoffer

Energi

Energiindholdet i hvedebrødstyperne varierer fra 1100 – 1250 kJ/100 g og er højest i boller med olieholdige kerner (ca. 1250 kJ/100 g).

Protein

Proteinindholdet varierer i gennemsnit fra ca. 7,9 – 9,4 g/100 g med de højeste indhold i hvedebrødstyper med olieholdige kerner.

I forhold til Levnedsmiddeltabellen har kun de industrielt fremstillede store hvedebrød, fint og store hvedebrød, grove et højere indhold af protein (hhv. ca. 8,8 og 8,9 g/100 g) end tabelværdierne på hhv. 8,0 og 8,3 g/100 g. For de detailfremstillede ses pæn overensstemmelse.

For boller, grove er der fundet et lavere proteinindhold (ca. 8,4 g/100 g) end tabelværdien på 9,3 g/100 g.

Kulhydrat

Kulhydratindholdet varierer brødstyperne imellem fra ca. 46 – 55 g/100 g.

Kun det gennemsnitlige kulhydratindhold i boller, grove er lavere (ca. 50 g/100 g) end tabelværdien på 55,9 g/100 g.

Stivelse

Det gennemsnitlige stivelsesindhold i brødstyperne varierer fra ca. 38-50 g/100 g.

Der er ikke oplyst tabelværdier for stivelse.

Kostfibre

Kostfiberindholdet varierer noget prøvetyperne i mellem (ca. 2,8 – 5,9 g/100 g). Kostfiberindholdet er lavere i fint og italiensk hvedebrød (genm. ca. 2,8 – 3,3 g/100 g) sammenlignet med groft hvedebrød og hvedebrød med olieholdige frø (genm. 3,8 – 5,9 g/100 g). Nogen til kraftig variation ses inden for samme hvedebrødstype for detailfremstillet store hvedebrød, samt industrielt fremstillet toastbrød og boller med olieholdige frø. Af industrielt fremstillet store hvedebrød med olieholdige frø er der kun udtaget et handelsnavn, hvilket kan være forklaringen på, at denne type mod forventning ikke viste nogen variation i kostfiberindholdet (tabel 5.1).

Indholdet af kostfibre varierer hvedebrødstyperne i mellem fra ca. 2,4 – 5,4 g kostfibre/MJ og ligger dermed omkring det anbefalede indhold på 3 g kostfibre/MJ (Nordic Council of Ministers 2004).

Kostfiberindholdet i store hvedebrød, fint (ca. 3,1 g/100 g) er lavere end tabelværdien for franskbrød på 4,04 g/100 g.

Tabel 5.1.1 Energigivende næringsstoffer. Genm., min. og maks. for 7 store og 7 små hvedebrødstyper. Fremstillet industrielt (i) – i detail (b).

<i>Prøvetype Store hvedebrød</i>	<i>Antal</i>	<i>Energi KJ/100 g</i>	<i>Protein g/100 g</i>	<i>Kulhydrat g/100 g</i>	<i>Stivelse g/100 g</i>	<i>Kostfibre g/100 g</i>	<i>Aske g/100 g</i>	<i>Tørstof g/100 g</i>
Hvedebrød, fint	10 i	1130 (1060-1180)	8,8 (7,7-9,7)	50 (47-56)	44 (41-50)	3,1 (2,9-3,3)	1,6 (1,2-1,8)	64 (62-68)
	20 b	1190 (1090-1250)	8,4 (7,2-9,3)	53 (49-56)	48 (44-52)	3,1 (2,3-4,1)	1,7 (1,4-2,5)	67 (61-70)
Hvedebrød, grove	6 i	1140 (1130-1140)	8,9 (8,4-9,6)	49 (47-50)	42 (40-44)	4,4 (3,7-4,9)	1,7 (1,6-1,9)	63 (62-64)
	20 b	1120 (1010-1220)	8,1 (6,5-9,5)	52 (48-55)	45 (31-49)	4,3 (3,3-8,1)	1,8 (1,3-2,8)	64 (59-69)
Hvedebr., olie. frø	3 i	1150 (1130-1160)	9,4 (9,2-9,6)	46 (45-46)	38 (37-39)	5,8 (5,2-6,1)	1,9 (1,9-1,9)	63 (62-63)
	20 b	1220 (1130-1350)	9,3 (7,5-11)	49 (42-53)	41 (35-46)	3,8 (2,4-5,5)	1,9 (1,0-2,4)	66 (63-70)
Hvedebr. italienske	7 i	1120 (1070-1150)	8,4 (8,0-8,9)	52 (49-55)	47 (45-50)	3,1 (2,5-3,5)	1,9 (1,6-2,0)	65 (62-67)
	20 b	1080 (1010-1180)	8,2 (7,2-9,8)	53 (47-57)	47 (44-52)	3,1 (2,4-4,2)	1,8 (1,5-2,5)	64 (60-70)
Toastbrød, fint	11 i	1100 (1070-1160)	8,0 (7,6-8,8)	51 (50-52)	45 (44-47)	3,3 (2,6-5,8)	1,5 (1,4-1,6)	63 (62-65)
Toastbrød, grove	11 i	1120 (1090-1160)	8,3 (7,7-9,2)	51 (48-53)	44 (38-46)	3,8 (3,0-4,9)	1,6 (1,4-1,8)	64 (62-66)
Sandwich/toastbrød m. olie. frø	6 i	1170 (1110-1230)	8,3 (6,4-10)	48 (46-50)	41 (38-43)	3,8 (3,2-4,7)	1,6 (1,3-1,8)	64 (61-66)
Flûte, fin	19 i	1110 (1070-1170)	8,3 (7,5-9,4)	54 (51-57)	49 (46-53)	3,0 (2,7-3,4)	1,8 (1,5-2,5)	66 (63-70)
Flûte, grove	5 i	1170 (1100-1220)	7,9 (7,3-8,3)	53 (51-55)	46 (44-49)	4,4 (4,0-5,0)	1,7 (1,4-1,9)	66 (64-67)
Flûte, m. olie. frø	6 i	1180 (1160-1230)	8,7 (8,0-9,0)	54 (52-55)	47 (45-48)	4,5 (4,0-4,9)	2,1 (1,7-2,4)	68 (66-70)
Bolle, fin	8 i	1180 (1080-1270)	8,8 (7,9-9,8)	54 (50-56)	49 (46-52)	2,8 (2,3-3,1)	1,7 (1,4-2,1)	67 (62-71)
Bolle, grov	6 i	1100 (1060-1130)	8,4 (7,8-9,0)	50 (48-51)	39 (38-42)	5,9 (5,5-6,5)	1,7 (1,5-1,9)	63 (61-64)
Bolle, m. olie. frø	10 i	1260 (1160-1320)	9,3 (8,5-10)	50 (46-53)	42 (34-46)	4,6 (3,5-7,0)	1,9 (1,3-2,2)	68 (64-71)
Bolle, italiensk	5 i	1150 (1090-1220)	9,0 (8,7-9,3)	55 (52-57)	50 (48-53)	2,9 (2,4-3,2)	1,9 (1,6-2,1)	68 (64-71)
Franskbrød***		1172	8,0	51,3	-	4,04	1,8	66,1
Grovfranskbrød***		1133	8,3	51,0	-	4,61	1,8	64,6
Grovbolle***		1253	9,3	55,9	-	5,60	2,0	72

*** Tabelværdier (Oktober 2002)

Tabel 5.1.2 Energigivende næringsstoffer. Genm., min. og maks. for 7 store og 7 små hvedebrødstyper. Fremstillet industrielt (i) – i detail (b).

<i>Prøvetype Store hvedebrød</i>	<i>Antal</i>	<i>Fedt g/100 g</i>	<i>Mættede fedts. g/100 g</i>	<i>Enkeltum. fedts. g/100 g</i>	<i>Flerum. fedts. g/100 g</i>	<i>Trans fedts. g/100 g</i>
Hvedebrød, fint	10 i	3,4 (2,0-5,2)	1,2 (0,3-2,0)	1,1 (0,5-1,8)	0,8 (0,6-0,9)	u.d.
	20 b	3,7 (1,3-5,4)	1,0 (0,3-1,7)	1,1 (0,2-2,1)	1,1 (0,6-2,4)	(u.d.-0,24)
Hvedebrød, grove	6 i	4,1 (3,7-4,6)	1,0 (0,4-1,6)	1,5 (1,3-1,7)	1,1 (0,8-1,2)	u.d.
	20 b	2,5 (1,3-4,8)	0,7 (0,3-1,6)	0,6 (0,2-1,5)	0,9 (0,6-1,4)	(u.d.-0,12)
Hvedebr., olie. frø	3 i	5,6 (5,5-5,6)	1,3 (1,3-1,3)	1,5 (1,5-1,6)	2,1 (2,0-2,2)	u.d.
	20 b	6,1 (3,1-9,5)	1,1 (0,5-1,8)	1,4 (0,5-2,6)	2,9 (1,0-4,8)	(u.d.-0,13)
Hvedebr. italienske	7 i	2,5 (1,4-4,1)	0,5 (0,3-0,7)	1,1 (0,4-2,2)	0,7 (0,6-1,0)	u.d.
	20 b	1,3 (0,8-2,6)	0,3 (0,2-0,5)	0,3 (0,1-0,9)	0,6 (0,5-0,9)	u.d.
Toastbrød, fint	11 i	2,7 (1,7-4,0)	0,8 (0,3-1,4)	0,9 (0,5-1,3)	0,8 (0,7-0,9)	u.d.
Toastbrød, grove	11 i	2,9 (1,7-4,2)	0,8 (0,4-1,4)	0,9 (0,4-1,5)	0,9 (0,6-1,4)	u.d.
Sandwich/toastbrød m. olie. frø	6 i	5,6 (4,2-7,2)	1,1 (0,5-1,8)	1,4 (0,9-1,9)	2,5 (2,1-2,9)	u.d.
Flûte, fin	19 i	1,2 (0,9-1,4)	0,3 (0,2-0,4)	0,2 (0,1-0,3)	0,6 (0,5-0,7)	u.d.
Flûte, grove	5 i	3,6 (1,1-5,6)	1,3 (0,3-2,2)	1,0 (0,2-1,7)	0,9 (0,6-1,1)	u.d.
Flûte, m. olie. frø	6 i	3,3 (2,6-3,8)	0,5 (0,5-0,6)	0,6 (0,4-0,8)	1,7 (1,2-2,0)	u.d.
Bolle, fin	8 i	2,8 (2,2-5,2)	0,6 (0,4-0,8)	0,9 (0,4-2,6)	1,0 (0,6-1,5)	u.d.
Bolle, grov	6 i	2,7 (2,1-3,2)	0,9 (0,6-1,3)	0,7 (0,3-0,9)	0,8 (0,7-1,0)	u.d.
Bolle, m. olie. frø	10 i	6,6 (5,1-9,8)	1,1 (0,7-2,7)	1,5 (0,8-2,7)	3,2 (2,4-6,0)	u.d.
Bolle, italiensk	5 i	1,8 (1,2-2,4)	0,4 (0,3-0,6)	0,6 (0,3-0,9)	0,7 (0,5-0,8)	u.d.
Franskbrød***		4,3	0,88	0,99	1,04	
Grovfranskbrød***		3,3	0	0	0,90	
Grovbolle***		3,8	0,86	0,75	0,98	

*** Tabelværdier (Oktober 2002) u.d.: under detektionsgrænsen

Tabel 5.2.1 Vitaminer. Genm., min. og maks. for 7 hvedebrødstyper. Fremstillet industrielt (i) – i detail (b).

<i>Prøvetype Store hvedebrød</i>	<i>Antal</i>	<i>B₁-vitamin* mg/100 g</i>	<i>B₂-vitamin mg/100 g</i>	<i>Niacin mg/100 g</i>
Hvedebrød, fint	10 i	0,14 (0,12-0,16)	0,059 (0,047-0,084)	1,1 (1,0-1,3)
	20 b	0,14 (0,10-0,25)	0,063 (0,050-0,099)	1,2 (0,9-1,9)
Hvedebrød, grove**	6 i	0,16 (0,14-0,17)	0,061 (0,052-0,072)	1,1 (0,9-1,1)
	20 b	0,18 (0,09-0,26)	0,076 (0,047-0,123)	1,6 (1,0-3,4)
Hvedebr., olie. frø**	2 i	0,18 (0,18-0,18)	0,079 (0,076-0,082)	1,0 (1,0-1,1)
	20 b	0,20 (0,12-0,28)	0,077 (0,050-0,097)	1,6 (1,1-2,4)
Hvedebr. italienske	7 i	0,14 (0,11-0,16)	0,044 (0,033-0,052)	1,1 (1,0-1,3)
	20 b	0,11 (0,06-0,17)	0,051 (0,036-0,086)	1,2 (1,0-1,7)
Toastbrød, fint	11 i	0,15 (0,13-0,19)	0,050 (0,042-0,071)	1,2 (1,0-1,4)
Toastbrød, grove	11 i	0,18 (0,14-0,23)	0,063 (0,053-0,076)	1,7 (1,1-2,2)
Sandwich/toastbrød m. olie. frø**	6 i	0,21 (0,19-0,23)	0,070 (0,062-0,076)	1,5 (1,3-1,7)
Flûte, fin**	19 i	0,19 (0,16-0,22)	0,045 (0,033-0,060)	1,2 (1,0-1,5)
Flûte, grove	5 i	0,21 (0,15-0,25)	0,073 (0,047-0,086)	1,6 (1,1-2,0)
Flûte, m. olie. frø	6 i	0,21 (0,18-0,23)	0,056 (0,043-0,077)	1,2 (1,0-1,4)
Bolle, fin	8 i	0,17 (0,15-0,19)	0,053 (0,038-0,083)	1,5 (1,3-1,7)
Bolle, grov	6 i	0,20 (0,17-0,21)	0,083 (0,068-0,093)	1,7 (1,4-1,9)
Bolle, m. olie. frø	10 i	0,23 (0,20-0,29)	0,070 (0,047-0,118)	1,7 (1,4-2,3)
Bolle, italiensk	5 i	0,16 (0,14-0,19)	0,043 (0,024-0,059)	1,3 (0,9-1,6)
NNA		1,5	1,7	20
Franskbrød***		0,118	0,067	1,0
Grovfranskbrød***		0,170	0,120	1,0
Grovbolle***		0,192	0,120	-

*B₁-vitamin er opgivet som summen af thiamin og hydroxy-ethyl-thiamin (HET). **udvalgte prøver er analyseret. *** Tabelværdier (Oktober 2002)

Tabel 5.2.2 Vitaminer. Genm., min. og maks. for 7 hvedebrødstyper. Fremstillet industrielt (i) – i detail (b).

<i>Prøvetype Store hvedebrød</i>	<i>Antal</i>	<i>Pantothensyre** mg/100 g</i>	<i>Biotin** µg/100 g</i>	<i>Folat µg/100 g</i>
Hvedebrød, fint	10 i	0,27 (0,25-0,30)	1,8 (1,7-2,0)	25 (20-35)
	20b	0,29 (0,23-0,40)	1,9 (1,7-2,1)	38 (20-66)
Hvedebrød, grove**	6 i	0,27 (0,22-0,31)	2,6 (2,4-2,7)	23 (19-25)
	20 b	0,33 (0,24-0,36)	2,8 (2,4-3,6)	39 (22-80)
Hvedebr., olie. frø**	2 i	0,32 (0,31-0,33)	3,7 (3,5-3,9)	25 (24-26)
	20 b	0,31 (0,25-0,36)	5,5 (3,3-6,6)	44 (25-80)
Hvedebr. Italienske	7 i	0,30 (0,28-0,34)	1,8 (1,5-1,9)	28 (25-31)
	20 b	0,28 (0,25-0,34)	2,1 (1,8-2,8)	30 (18-68)
Toastbrød, fint	11 i	0,24 (0,22-0,26)	1,7 (1,5-1,9)	25 (18-35)
Toastbrød, grove	11 i	0,29 (0,25-0,32)	2,9 (1,9-3,9)	33 (21-44)
Sandwich/toastbrød m. olie. frø**	6 i	0,35 (0,34-0,38)	3,9 (3,4-5,0)	29 (27-29)
Flûte, fin**	19 i	0,32 (0,27-0,35)	2,0 (1,7-2,2)	32 (18-46)
Flûte, grove	5 i	0,39 (0,32-0,42)	2,8 (2,3-3,2)	44 (31-51)
Flûte, m. olie. frø	6 i	0,33 (0,31-0,35)	3,7 (3,3-5,0)	36 (23-56)
Bolle, fin	8 i	0,34 (0,30-0,38)	2,0 (1,9-2,1)	29 (19-46)
Bolle, grov	6 i	0,31 (0,29-0,35)	2,8 (2,1-3,8)	42 (34-49)
Bolle, m. olie. frø	10 i	0,37 (0,32-0,44)	4,9 (4,4-5,5)	38 (27-53)
Bolle, italiensk	5 i	0,34 (0,28-0,41)	2,1 (1,8-2,2)	26 (18-34)
NNA		-	-	300
Franskbrød***		0,50	1,90	55
Grovfranskbrød***		0,50	1,90	26
Grovbolle***		-	-	67

udvalgte prøver er analyseret. * Tabelværdier (Oktober 2002)

Tabel 5.3.1 Mineraler og spormetaller. Genm., min. og maks. for 7 hvedebrødstyper. Fremstillet industrielt (i) – i detail (b).

<i>Prøvetype Store hvedebrød</i>	<i>Antal</i>	<i>Chlorid g/100 g</i>	<i>Natrium mg/100 g</i>	<i>Kalium mg/100 g</i>	<i>Calcium mg/100 g</i>	<i>Magnesium mg/100 g</i>
Hvedebrød, fint	10 i	0,77 (0,58-0,90)	450 (320-530)	110 (100-140)	32 (23-56)	18 (17-20)
	20 b	0,82 (0,65-1,13)	490 (400-680)	130 (100-160)	36 (18-65)	22 (15-31)
Hvedebrød, grove**	6 i	0,84 (0,76-0,91)	500 (450-540)	140 (130-150)	23 (14-31)	25 (24-27)
	20 b	0,83 (0,48-1,31)	500 (280-790)	170 (140-220)	43 (19-89)	33 (24-53)
Hvedebr., olie. frø**	3 i	0,80 (0,79-0,82)	490 (480-490)	180 (180-180)	30 (30-30)	37 (36-38)
	20 b	0,77 (0,38-0,98)	460 (240-590)	190 (140-310)	46 (21-87)	49 (25-69)
Hvedebr. italienske	7 i	1,02 (0,87-1,13)	600 (450-660)	120 (94-140)	23 (16-42)	20 (18-22)
	20 b	0,94 (0,65-1,36)	570 (400-830)	120 (100-170)	29 (16-55)	22 (16-30)
Toastbrød, fint	11 i	0,76 (0,63-0,86)	440 (370-500)	110 (97-130)	44 (14-83)	18 (16-20)
Toastbrød, grove	11 i	0,72 (0,61-0,83)	420 (340-500)	140 (120-160)	50 (16-99)	27 (20-34)
Sandwich/toastbrød m. olie. frø**	6 i	0,71 (0,59-0,82)	400 (360-450)	150 (140-170)	29 (24-39)	38 (31-45)
Flûte, fin**	19 i	0,90 (0,77-1,07)	530 (440-630)	120 (110-150)	36 (16-84)	22 (18-32)
Flûte, grove	5 i	0,76 (0,59-0,90)	440 (330-540)	170 (140-180)	29 (22-54)	30 (23-34)
Flûte, m. olie. frø	6 i	0,96 (0,88-1,09)	570 (510-650)	160 (120-180)	62 (44-82)	36 (24-43)
Bolle, fin	8 i	0,87 (0,69-1,04)	500 (400-590)	130 (100-160)	26 (18-39)	22 (19-26)
Bolle, grov	6 i	0,75 (0,62-0,83)	450 (380-490)	180 (120-200)	44 (22-73)	31 (23-36)
Bolle, m. olie. frø	10 i	0,78 (0,46-1,04)	460 (260-610)	180 (140-240)	50 (30-100)	43 (36-53)
Bolle, italiensk	5 i	0,97 (0,80-1,15)	570 (480-680)	120 (100-160)	30 (18-44)	22 (20-24)
NNA		-	-	350	800	350
Franskbrød***		-	465	128	37	21
Grovfranskbrød***		-	399	172	26	34
Grovbolle		-	542	198	60	38

udvalgte prøver er analyseret. * Tabelværdier (Oktober 2002)

Tabel 5.3.2 Mineraler og spormetaller. Genm., min. og maks. for 7 hvedebrødstyper. Fremstillet industrielt (i) – i detail (b).

<i>Prøvetype Store hvedebrød</i>	<i>Antal</i>	<i>Phosphor mg/100 g</i>	<i>Jern. mg/100 g</i>	<i>Kobber mg/100 g</i>	<i>Zink mg/100 g</i>	<i>Jod μ/100 g</i>
Hvedebrød, fint	10 i	85 (79- 96)	1,0 (0,7-1,4)	0,11 (0,09-0,12)	0,61 (0,42-0,73)	18 (14-22)
	20 b	100 (79-140)	0,9 (0,7-1,2)	0,11 (0,08-0,15)	0,61 (0,47-0,75)	22 (1-46)
Hvedebrød, grove**	6 i	100 (97-110)	1,2 (0,9-1,5)	0,13 (0,12-0,14)	0,86 (0,75-0,93)	15 (u.d.-31)
	20 b	130 (100-200)	1,2 (0,9-1,9)	0,14 (0,10-0,24)	0,89 (0,59-1,36)	20 (2-39)
Hvedebr., olie. frø**	3 i	120 (120-130)	1,6 (1,5-1,6)	0,18 (0,18-0,18)	1,07 (1,01-1,13)	18 (15-21)
	20 b	160 (110-220)	1,3 (1,0-1,7)	0,23 (0,10-0,35)	1,06 (0,71-1,27)	19 (2-33)
Hvedebr. italienske	7 i	86 (80- 95)	0,9 (0,7-1,1)	0,11 (0,09-0,13)	0,63 (0,55-0,72)	23 (3-36)
	20 b	98 (81-160)	0,8 (0,7-1,0)	0,14 (0,09-0,51)	0,61 (0,56-0,81)	20 (1-44)
Toastbrød, fint	11 i	79 (73- 88)	0,9 (0,7-1,7)	0,10 (0,09-0,11)	0,56 (0,41-0,70)	21 (12-28)
Toastbrød, grove	11 i	100 (87-130)	1,1 (1,0-1,5)	0,12 (0,10-0,17)	0,77 (0,63-0,98)	18 (9-23)
Sandwich/toastbrød m. olie. frø**	6 i	130 (110-140)	1,4 (1,2-1,5)	0,20 (0,17-0,26)	1,05 (0,80-1,17)	20 (11-30)
Flûte, fin**	19 i	92 (82-120)	1,0 (0,8-1,2)	0,12 (0,08-0,16)	0,72 (0,54-0,92)	25 (2-41)
Flûte, grove	5 i	120 (100-130)	1,2 (1,1-1,5)	0,14 (0,11-0,15)	0,86 (0,71-0,97)	22 (16-31)
Flûte, m. olie. frø	6 i	120 (91-140)	1,4 (1,2-1,6)	0,17 (0,14-0,20)	1,01 (0,78-1,21)	23 (15-31)
Bolle, fin	8 i	96 (84-110)	1,0 (0,9-1,1)	0,13 (0,11-0,15)	0,73 (0,63-0,92)	24 (16-35)
Bolle, grov	6 i	120 (95-140)	1,5 (1,3-1,8)	0,14 (0,11-0,16)	0,98 (0,71-1,18)	24 (16-31)
Bolle, m. olie. frø	10 i	140 (120-180)	1,4 (1,2-2,0)	0,22 (0,19-0,27)	1,06 (0,83-1,36)	21 (12-32)
Bolle, italiensk	5 i	95 (88-110)	1,0 (0,9-1,0)	0,13 (0,12-0,14)	0,70 (0,62-0,80)	19 (1-25)
NNA		600	9	0,9	9	150
Franskbrød***		124	1,0	0,12	0,63	2,80
Grovfranskbrød***		165	1,4	0,22	0,84	2,80
Grovbolle***		174	1,7	-	1,00	-

udvalgte prøver er analyseret. * Tabelværdier (Oktober 2002)

Tabel 5.3.2 Mineraler og spormetaller. Genm., min. og maks. for 7 hvedebrødstyper. Fremstillet industrielt (i) – i detail(b).

<i>Prøvetype</i> <i>Store hvedebrød</i>	<i>Antal</i>	<i>Mangan</i> <i>mg/100 g</i>	<i>Crom.</i> <i>µg/100 g</i>	<i>Selen</i> <i>µg/100 g</i>	<i>Nikkel</i> <i>µg/100 g</i>	<i>Cadmium</i> <i>µg/100 g</i>
Hvedebrød, fint	10 i	0,43 (0,35-0,49)	5,9 (2,5-10)	2,0 (0,6-4,1)	2,6 (1,3-5,2)	2,4 (1,8-3,3)
	20 b	0,47 (0,33-0,60)	2,5 (0-5,0)	2,2 (1,4-4,1)	4,4 (2,0-11)	2,3 (1,3-2,9)
Hvedebrød, grove**	6 i	0,62 (0,57-0,65)	6,0 (2,6-9,2)	3,7 (2,6-6,9)	3,3 (1,9-4,9)	2,1 (2,0-2,3)
	20 b	0,75 (0,37-1,30)	2,8 (0,3-6,2)	2,2 (1,0-4,2)	6,8 (2,4-13)	2,3 (1,6-3,4)
Hvedebr., olie. frø**	3 i	0,72 (0,70-0,74)	4,1 (3,8-4,4)	3,2 (2,8-3,5)	7,4 (7,3-7,4)	3,3 (2,9-3,6)
	20 b	0,74 (0,53-1,00)	2,5 (0-8,0)	5,4 (1,9-9,4)	28 (7,7-87)	3,9 (2,0-7,3)
Hvedebr. italienske	7 i	0,50 (0,44-0,56)	3,7 (1,2-6,8)	4,7 (1,7-9,6)	3,5 (1,6-5,8)	2,0 (1,2-2,9)
	20 b	0,47 (0,37-0,68)	2,8 (0-5,8)	4,2 (1,2-11)	4,7 (2,6-14)	2,2 (1,2-3,3)
Toastbrød, fint	11 i	0,43 (0,37-0,52)	6,3 (0,1-12)	1,6 (0,4-2,4)	3,2 (0,4-12)	2,4 (1,7-3,2)
Toastbrød, grove	11 i	0,66 (0,51-0,88)	7,0 (1,2-16)	2,4 (0,6-5,5)	3,5 (0,5-11)	2,7 (1,7-4,0)
Sandwich/toastbrød m. olie. frø**	6 i	0,81 (0,56-1,06)	3,6 (2,0-6,6)	4,1 (3,2-5,8)	11 (7,8-16)	3,0 (1,7-4,9)
Flûte, fin**	19 i	0,51 (0,44-0,69)	3,7 (0,4-13,1)	2,4 (1,0-4,3)	3,6 (1,7-6,9)	2,5 (1,8-6,0)
Flûte, grove	5 i	0,69 (0,59-0,79)	2,3 (0,9-4,8)	2,1 (1,5-2,9)	3,5 (2,7-4,0)	2,3 (1,7-3,2)
Flûte, m. olie. frø	6 i	0,73 (0,52-0,86)	8,2 (2,6-30,0)	2,9 (1,7-4,0)	11 (4,1-22)	3,2 (2,6-4,3)
Bolle, fin	8 i	0,50 (0,45-0,56)	3,3 (1,0-4,5)	5,7 (2,3-8,5)	4,5 (2,8-6,6)	2,2 (1,5-2,6)
Bolle, grov	6 i	0,73 (0,57-0,85)	6,1 (2,2-10,1)	3,6 (1,9-5,8)	6,9 (3,8-11)	2,2 (1,8-2,4)
Bolle, m. olie. frø	10 i	0,73 (0,62-1,00)	2,1 (0-4,7)	6,9 (4,9-9,1)	20 (11-32)	4,9 (3,7-6,1)
Bolle, italiensk	5 i	0,52 (0,45-0,59)	3,2 (1,0-7,5)	5,9 (1,7-14)	3,9 (1,5-5,3)	2,4 (1,7-2,9)
NNA		-	-	50	-	-
Franskrød***		0,600	6,2	2,7	14	-
Grovfranskrød***		0,600	6,8	3,7	15	-
Grovbolle		-	-	3,2	19	-

udvalgte prøver er analyseret. * Tabelværdier (Oktober 2002) u.d.: under detektionsgrænsen

Fedt

Fedtindholdet varierer kraftigt hvedebrødstyperne i mellem (ca. 1,2 – 6,6 g/100 g, sv. til 4 – 20 E%). Indenfor den enkelte hvedebrødstype ses nogen til kraftig variation f.eks. er variationen i store hvedebrød, fint på 1,3 – 5,4 g fedt/100 g. Højest fedtindhold er som forventet i hvedebrød med olieholdige frø (genm. 5,6 – 6,6 g/100 g), eneste undtagelse er flûte med olieholdige kerner, hvor fedtindholdet i gennemsnit er 3,3 g/100 g.

Der ses pæn overensstemmelse med tabelværdierne.

Fedtsyrefordeling

Fedtsyrefordelingen varierer kraftigt både indenfor samme prøvetype og prøvetyperne imellem. Indholdet af mættede fedtsyrer i prøvetyperne varierer således i gennemsnit fra 19-38 %, enkeltumættede fedtsyrer fra 17-29 % og flerumættede fedtsyrer fra 39-60 %.

I ingen af de industrielt fremstillede hvedebrød blev der fundet transfedtsyrer, mens 11 detailfremstillede store hvedebrød havde et indhold af transfedtsyrer (5 hvedebrød, fint - 1 store hvedebrød, grove - 5 store hvedebrød, med olieholdige frø). Transfedtsyreindholdet er dog lavt ca. 0,02 – 0,24 g/100 g, men på grund af produkternes lave fedtindhold svarer det til 0,9 - 4,4 % af det totale fedtindhold. Kun i 2 af prøverne (10288 – 0307) er der anvendt mælkebestanddele og transfedtsyreindholdet kan derfor helt eller delvist stamme herfra, for de øvrige prøver formodes transfedtsyreindholdet at stamme fra bagerimargarine, bagerifedt eller lignende. Prøverne er alle udtaget i 2002, altså inden Bekendtgørelse om indhold af transfedtsyrer i olier og fedtstoffer m.v. trådte i kraft den 1. juni 2003 (Fødevaredirektoratet 2003). Ifølge denne bekendtgørelse må indholdet af transfedtsyrer i olier og fedtstoffer ikke overstige 2 gram pr. 100 gram olie eller fedt. I alt 3 prøver havde et indhold på over 2 g transfedtsyrer/100 g (10222 : 4,4 %, 10268 : 2,9 %, 10328 : 3,3 %).

For store hvedebrød, grove er tabelværdierne for mættede og enkeltumættede fedtsyrer begge sat til 0, hvilket ikke stemmer overens med de fundne indhold i industrielt fremstillede (hhv. ca. 1,0 og 1,5 g/100 g) og detailfremstillede store grove hvedebrød (hhv. 0,7 og 0,6 g/100 g). For de øvrige tabelværdier ses pæn overensstemmelse.

Tørstof

Tørstofindholdet i både store og små hvedebrød er forholdsvis konstant (genm. 63 – 68 g/100 g).

Tørstofindholdet i bolle, grov (ca. 63 g/100 g) er lavere end tabelværdien på 72 g/100 g.

7.2.2 Vitaminer

Ingen af de undersøgte vitaminer findes i betydelige mængder.

Hvedebrød med olieholdige frø synes at have et lidt højere indhold af biotin (3,7 – 5,5 µg/100 g) end de øvrige hvedebrød (1,7 – 2,9 µg/100 g). Tilsvarende blev konstateret for rugbrød, her var forskellen blot større.

Der er en tendens til at indholdet af folat i store hvedebrød fremstillet i detail er højere (genm. ca. 30 - 44 µg/100 g, ca. 10 - 15 % af ADI), samt at variationen indenfor samme hvedebrødstype er større end for de industrielt fremstillede hvedebrød (genm. 23-28 µg/100 g, ca. 8-9 % af ADI).

Kun hvedebrød med indhold af æg og mælkebestanddele skulle analyseres for B₁₂-vitamin, ingen af prøverne var dog fremstillet med æg. I alt er 35 prøver analyseret for B₁₂-vitamin (bilag 5.4 og 6.4), enkelte handelsnavne er ikke analyseret ved gentagne prøveudtagninger. Indholdet af B₁₂-vitamin er lavt og varierer på tværs af alle prøver fra ca. 0,06 – 0,15 µg/100 g, svarende til ca. 3 – 8 % af ADI (NNA : 2,00 µg B₁₂-vitamin/dag).

Indholdet af folat i store hvedebrød, fint (industrielt fremstillet : 25 µg/100 g og detailfremstillet : 39 µg/100 g) og i bolle, grov (42 µg/100 g) er lavere end tabelværdierne på hhv. 55 µg/100 g og 67 µg/100 g.

For store hvedebrød fint, store hvedebrød grove og boller grove er tabelværdierne for B₁₂-vitamin opgivet til 0, mens denne undersøgelse viste indhold på i gennemsnit hhv. 0,086, 0,096 og 0,082 µg/100 g i prøver med indhold af mælkebestanddele.

7.2.3 Mineraller og spormetaller

Alle hvedebrødstyperne har et betydeligt indhold af kalium (ca. 110 – 190 mg/100 g, sv. til ca. 30 – 55 % af ADI). De grove hvedebrødstyper og hvedebrød med olieholdige frø har et betydeligt indhold af phosphor (ca. 100 – 160 mg/100 g, sv. til ca. 17 – 27 % af ADI). Hvedebrød med olieholdige frø har yderligere et betydeligt indhold af kobber på i gennemsnit ca. 0,17 – 0,23 mg/100 g, sv. til ca. 19 – 26 % af ADI).

Jodindholdet i de enkelte hvedebrødstyper varierer i gennemsnit fra 15 – 25 µg/100 g (ca. 10 – 17 % af ADI), mens der indenfor samme hvedebrødstype ses nogen til kraftig variation op til 1 - 46 µg jod/100 g, svarende til ca. 1 - 30 % af ADI. Det er et lovmæssigt krav at anvende jodberiget salt (Fødevaredirektoratet juni 2000) ved fremstilling af brød. Ud fra jodindholdet tyder det på, at enkelte detailbagere ikke har anvendt jodberiget salt, da der ved jodindhold på mindre end ca. 5 µg jod/100 g med sikkerhed ikke er anvendt korrekt jodberiget salt (tilsat 13 mg jod/kg salt). Dette gælder 17 detailfremstillede store hvedebrød, samt et enkelt dansk industrielt fremstillet stort hvedebrød (prv. nr. 10131, Det gode Landbrød). I alt blev der udtaget 3 forskellige prøver af Det gode Landbrød, hvoraf kun 2 blev analyseret. I den ene prøve var jodindholdet under detektionsgrænsen (prv. nr. 10131), mens den anden prøve (prv. nr. 10103) havde et jodindhold på 9,9 µg jod/100 g.

Til 3 importerede hvedebrød (prv.nr. 10141, 10205, 10185) er der ikke anvendt jodberiget salt, hvilket heller ikke er nødvendigt, da brød fremstillet og markedsført lovligt i et andet EU-land kan sælges i Danmark uanset, at der ikke er anvendt jodberiget salt.

Nikkelindholdet er i de fleste hvedebrødstyper lavt, typisk omkring 4 µg nikkel/100 g. Dog har hvedebrødstyperne med olieholdige frø et højere indhold f.eks. flûte (ca. 11 µg/100 g), sandwich/toast (ca. 11 µg/100 g), boller (ca. 20 µg/100 g) og detailfremstillet store hvedebrød (ca. 28 µg/100 g).

Mineralerne jern, kobber, jod og mangan findes i rimelige mængder i hvedebrød i gennemsnit svarende til ca. 10 –20 % af ADI.

Ved sammenligning med tabelværdierne er der i store hvedebrød, fint fundet et lavere indhold af phosphor (industrielt fremstillet : ca. 85 mg/100 g; detailfremstillet : ca. 100 mg/100 g), af nikkel (ca. 4 µg/100 g) og af crom dog kun i detailfremstillede store hvedebrød, fint (ca. 2,5 µg/100 g), samt et højere indhold af jod (ca. 20 µg/100 g) i forhold til tabelværdierne på hhv. 124 mg/100 g, 14 µg/100 g, 6,2 µg/100 g, og 2,80 µg/100 g. Der er ikke tabelværdier for chlorid og cadmium.

I store hvedebrød, grove er indholdet lavere af phosphor (industrielt fremstillet : ca. 100 mg/100 g; detailfremstillet : ca. 130 mg/100 g), kobber (ca. 0,14 mg/100 g), crom (kun detailfremstillet : ca. 2,8 µg/100 g), samt højere af natrium (ca. 500 mg/100 g), calcium (kun detailfremstillet : ca. 43 mg/100 g) og af jod (industrielt fremstillet : ca. 15 µg/100 g; detailfremstillet : ca. 20 µg/100 g) i forhold til tabelværdierne på hhv. 165mg/100 g, 0,22 mg/100 g, 6,8 µg/100 g, 399 mg/100 g, 26 mg/100 g og 2,80 µg/100 g. Der er ikke tabelværdier for chlorid og cadmium.

I bolle, grov er indholdet lavere af natrium (ca. 450 mg/100 g) og phosphor (ca. 120 mg/100 g) end tabelværdierne på hhv. 542 mg/100 g og 174 mg/100 g. Der er ikke tabelværdier for chlorid, kobber, jod, mangan, crom og cadmium.

7.3 Vurdering af næringsdeklarationer

I alt er 200 ud af 203 prøver industrielt fremstillede rubrød og hvedebrød er næringsdeklareret, ingen detailfremstillede rugbrød eller hvedebrød er næringsdeklareret. Næringsdeklarationerne fremgår af bilagene 4.6 og 5.6, mens bilag 4.7 og 5.7 viser de tilsvarende analyseresultater. For hvedebrødsprøver hvor det på emballagen er beskrevet, at produktet er beregnet til opvarmning/bagning inden spisning, er produktet tilberedt som beskrevet på emballagen og først derefter analyseret. Næringsdeklarationen gælder for brødet som det sælges, derfor er analyseresultaterne for opvarmede hvedebrød omregnet til indhold pr. 100 g brød inden opvarmning/bagning (i bilag 5.7). Faktoren til korrektion for vandtab i forbindelse med opvarmning/bagning fremgår også af bilag 5.7.

Den korte næringsdeklaration (energi, protein, kulhydrat og fedt) er anvendt til 26 prøver, mens 174 prøver er deklareret med den lange næringsdeklaration (energi, protein, kulhydrat, sukkerarter, fedt, mættede fedtsyrer, kostfibre og natrium), heraf er indholdet af enkeltumættede og flerumættede fedtsyrer yderligere oplyst på 63 prøver, samt kolesterol på 48 prøver. Kolesterol og sukkerarter er ikke analyseret.

Der er konstateret 68 deklaraationsfejl fordelt på 50 prøver ud af 203 prøver med næringsdeklaration, det vil sige, at hver 4. prøve har mindst én deklaraationsfejl. I bilag 8 er der for samtlige prøver vist deklaration, analyseresultat og afvigelse. Efterfølgende er vist hvordan underdeklarering og overdeklarering fordeler sig.

	<i>Antal*</i> <i>Handelsnavne</i>	<i>Under</i> <i>deklareret</i>	<i>Over</i> <i>deklareret</i>
Protein	8	10	0
Kulhydrat	7	3	4
Fedt	3	0	3
Mættede fedtsyrer	1	0	3
Enkeltumættede fedtsyrer	5	1	5
Flerumættede fedtsyrer	9	6	4
Kostfibre	12	7	6
Natrium	14	6	10

*Da samme handelsnavn er udtaget op til 3 gange, kan antallet af fejldeklareringer være højere end antallet af handelsnavne.

Der er en tendens til at protein underdeklarerer, mens fedt, enkeltumættede fedtsyrer og natrium overdeklarerer. For kulhydrat, flerumættede fedtsyrer og kostfibre er der stort set lige mange over og under deklarerede prøver.

8 Konklusion og sammendrag

Formålet med dette projekt er at skaffe tidssvarende tabelværdier for indholdet af næringsstoffer i rugbrød, samt store og små hvedebrød, da der enten ikke findes tabelværdier eller tabelværdierne er af ældre dato.

Prøveudtagningen er baseret på en vareundersøgelse udført af Århus Landsdelslaboratorium i 1998 (Hansen et al. 1998). I alt er der udvalgt 30 forskellige typer/varearter indenfor brød:

<i>Rugbrød</i>	rugbrød mørkt, -med kerner, -med olieholdige frø, -soft uden olieholdige frø, -soft med olieholdige frø, -lyst; bondebrød, pumpernickel.
<i>Store hvedebrød</i>	hvedebrød fint, -grove, -med olieholdige frø, -italienske; toastbrød fint, toastbrød grove, sandwich/toastbrød med olieholdige frø.
<i>Små hvedebrød</i>	Flûte fin, -grove, -med olieholdige frø; Bolle fin, -grove, - med olieholdige frø, -italiensk.

Rugbrød og store hvedebrød er der udtaget både som industrielt fremstillet og detailfremstillet, mens små hvedebrød kun er udtaget som industrielt fremstillet. For hver brødtype/vareart er der udtaget fra 5-20 prøver rugbrød og fra 3-19 prøver hvedebrød. Prøvematerialet består i alt af 323 prøver.

Prøverne er alle undersøgt for nitrogen (protein), fedt, fedtsyrer, stivelse, kostfibre, aske, tørstof, vitaminer (B₁, B₂, niacin, pantothen-syre, biotin og folat), mineraler (chlorid, natrium, kalium, calcium, magnesium, phosphor, jern, kobber, zink, jod, mangan) og spormetaller (crom, selen, nikkel og cadmium). Yderligere blev B₁₂-vitamin undersøgt i hvedebrød med indhold af animalier, som i dette tilfælde kun omfattede mælkebestanddele.

- Prøverne er i undersøgelsen inddelt i rugbrød, store hvedebrød og små hvedebrød. Der blev ikke konstateret forskel af betydning på næringsstofindholdet i små og store hvedebrød, hvorfor de i rapporten er omtalt samlet.
- Energiindholdet i rugbrød varierer i gennemsnit fra ca. 900-1100 kJ og i hvedebrød fra i gennemsnit ca. 1100-1250 kJ. Både hvedebrød og rugbrød med olieholdige frø har de højeste energiindhold, samtidig har detailfremstillet brød med olieholdige frø et højere energiindhold end industrielt fremstillet brød. Variationerne i energiindholdet skyldes primært variationer i fedtindholdet, som i gennemsnit varierer fra ca. 1-8 g/100 g, svarende til 4 – 27 E%.
- Kun i 11 detailfremstillede store hvedebrød, blev der fundet et indhold af transfedtsyrer (5 hvedebrød fint, 1 store hvedebrød grove, 5 store hvedebrød med olieholdige kerner). Transfedtsyreindholdet er dog lavt ca. 0,02 – 0,24 g/100 g, men på grund af prøvernes lave fedtindhold svarer det til 0,9 - 4,4 % af det totale fedtindhold. Prøverne er alle udtaget inden Bekendtgørelse om indhold af transfedtsyrer i olier og fedtstoffer m.v. trådte i kraft den 1. juni 2003 (Fødevaredirektoratet 2003), denne fastsætter at transfedtsyrindholdet i olier og fedtstoffer ikke må overstige 2 gram pr. 100 gram olie eller fedt. I alt 3 prøver havde et indhold på over 2 g/100 g.
- Fedtsyrefordelingen i mørkt rugbrød, kerne rugbrød og lyst rugbrød er på ca. 20 % mættede fedtsyrer, ca. 24 % enkeltumættede fedtsyrer og ca. 56 % flerumættede fedtsyrer, mens fedtsyrefordelingen i rugbrød med olieholdige frø er hhv. ca. 13 %, 22 % og 65 %. For hvedebrød varierer fedtsyresammensætningen kraftigt både prøvetyperne imellem og indenfor de enkelte prøvetyper for mættede fedtsyrer fra 19-38 %, for enkeltumættede fedtsyrer fra 17-29 % og for flerumættede fedtsyrer fra 39-60 %.
- Rugbrød har et højt indhold af kostfibre med en variation typerne imellem på ca. 7-9 g/100 g (sv. til ca. 6-9 g/MJ), mens hvedebrød har et noget lavere indhold varierende fra ca. 3-6 g/100 g (sv. til ca. 2,5 – 5,5 g/MJ) typerne i mellem. For hvedebrød ses de højeste indhold af kostfibre i typerne med groft mel og/eller olieholdige frø.
- Ingen af brødtyperne har et vitaminindhold af betydning. Dog er der en tendens til et lidt højere indhold af niacin, pantothensyre og folat i detailfremstillet rugbrød, samt af folat i detailfremstillet store hvedebrød.
- Alle typer af rugbrød har et højt indhold af kalium ca. 170 – 290 mg/100 g (ca. 50-80 % af ADI) og alle typer hvedebrød har et betydeligt til højt indhold af kalium ca. 110 – 190 g/100 g (ca. 30 – 55 % af ADI). Yderligere har alle brødtyper med olieholdige frø et betydeligt indhold af phosphor og kobber, mens rugbrød med olieholdige frø til lige har et betydeligt indhold af magnesium.
- Jodindholdet varierer noget til kraftigt indenfor næsten alle brødtyper, størst variation er fundet for detailfremstillede store hvedebrød, fine på ca. 1-46 µg jod/100g (ca. 1-30 % af ADI), mens der kun ses nogen variation i gennemsnittene (ca. 15-25 µg jod/100 g, sv. til ca. 10-17 % af ADI). I Danmark er der et lovmæssigt krav til at anvende jod-

beriget salt (13 mg jod/kg salt), men ud fra analyseresultaterne tyder det på, at der ikke er anvendt jodberiget salt til 3 detailfremstillede rugbrød og ca. 17 detailfremstillede store hvedebrød, samt 1 industrielt fremstillet stort hvedebrød. I alt er der ikke anvendt jodberiget salt til 2 prøver importeret pumpernickel og 3 prøver importeret hvedebrød. Importeret brød fremstillet og markedsført lovligt i et andet EU-land er ikke omfattet af kravet om anvendelse af jodberiget salt

- Indholdet af både nikkel og selen er højere i rugbrød fra detailbagerier end fra industrielle bagerier (se tabel 4.3.2). Dette kan ikke umiddelbart forklares. Nikkelindholdet er i enkelte prøver detailfremstillet rugbrød op til 83 µg/100 g. Nikkelindholdet er vurderet ud fra, at det anbefalede indtag af nikkel bør være under ca. 250 µg/dag for personer, som får reaktioner af nikkel i maden (Levnedsmiddelstyrelsen 1995).

Tabelværdier (Oktober 2002) findes for rugbrød, mørkt – rugbrød, kerne, fuldkorn – rugbrød, lyst – franskbrød (sv. til hvedebrød, fint) – grovfranskbrød (sv. til hvedebrød, grove) – grovboller.

- For de energigivende næringsstoffer, herunder fedtsyremønstre ses kun mindre afvigelser i forhold til tabelværdierne.
- For vitaminerne ses generelt et lavere indhold af pantothenstype og folat i forhold til tabelværdierne. Størst afvigelse ses for pantothenstype i rugbrød, hvor gennemsnittene varierer fra ca. 0,20 – 0,28 mg/100 g mod tabelværdierne på 0,60 mg/100 g.
- For mineraler i rugbrød ses et generelt lavere indhold i forhold til tabelværdierne for flere mineraler (kalium, phosphor, jern, kobber og mangan). Helt så ensartede afvigelser ses ikke for hvedebrødene, dog er phosphorindholdet generelt lavere end tabelværdierne. For jod ses et væsentlig højere indhold end tabelværdierne, idet det gennemsnitlige indhold i brødtyperne er 15 – 25 µg/100 g i forhold til tabelværdierne på 2,70 – 3,20 µg/100 g. Denne markante forskel skyldes naturligvis at tabelværdierne er af ældre dato, d.v.s. inden det lovmæssige krav om anvendelse af jordberiget salt.

Næringsdeklarationer var trykt på 200 ud af 203 industrielt fremstillede rug- og hvedebrød, heraf var 174 prøver med den lange næringsdeklaration og 26 prøver med den korte næringsdeklaration. I alt blev der konstateret 68 deklarationsfejl fordelt på 50 prøver, svarende til en deklarationsfejl på hver 4. prøve. Der er en tendens til at protein underdeklarerer, mens fedt, enkeltumættede fedtsyrer og i nogen grad natrium overdeklarerer. For kulhydrat, flerumættede fedtsyrer og kostfibre er der stort set lige mange prøver der overdeklarerer i forhold til prøver der underdeklarerer. Flest fejldeklareringer blev fundet for natrium (16 stk.) og færrest for fedt (3 stk.).

Referencer

Fødevarerdirektoratet 2000. Bekendtgørelse om tilsætning af jod til husholdningssalt og salt i brød og almindeligt bagværk m.v., nr. 627 af 29. juni 2000.

Fødevarerdirektoratet 2003. Bekendtgørelse om indhold af transfedtsyrer i olier og fedtstoffer m.v., nr. 160 af 11. marts 2003.

Fødevareregion Århus 2003. Kvalitetssikringsrapport for projekt 01641-01 'Tabeldata for brød, 2. del analyser af brød'.

Hansen K., Saxholt E., Knuthsen P. (2000). 'Markedsundersøgelse-cerealier Del 1' Fødevarerdirektoratet, Fødevarerapport 2000:22 (juni 2000).

Levnedsmiddelstyrelsen 1993. Vejledning om næringsdeklaration af levnedsmidler, Sundhedsministeriet sept. 1993.

Veterinær- og fødevarerdirektoratet 1998. Nikkelallergi og mad (1998), 4. rev. Oplag.

Nordic Council of Ministers 2004. Nordic Nutrition Recommendations 4th edition, 13th August 2004.

Oktober 2002. © Fødevaredatabanken, version 5.0.

Schrøder M. 1996 'Verdens største priskrig.' Dansk Handelsblad marts 1997 p. 4-6.

Sundhedsministeriet 1992. Bekendtgørelse om næringsdeklaration m.v. af færdigpakkede levnedsmidler, nr. 198 af 20. marts 1992.

Tænk+test 2002. Tænk+ test, nr. 29, nov. 2002.

Bilag 1 Produktbeskrivelse

1 Rugbrød

Rugbrød, mørkt

#168 14-07-2000 0536 Varedefinition Rugbrød, mørkt

Mørkt rugbrød er bagt af groft rugmel og rugsurdej af groft rugmel. Brødet kan indeholde nogle få pct. sigtet mel af rug, hvede, ris eller lignende. Brødet indeholder hverken hele kerner eller frø.

Brødet vil ofte betegnes Mørkt rugbrød på emballagen men ikke nødvendigvis altid. Sønderjysk rugbrød er også et mørkt rugbrød. Brødet kan være helt eller i skiver.

Mørkt rugbrød afgrænses i forhold til lyst rugbrød, rugbrød med kerner og softrugbrød af alle typer.

En typisk sammensætning af mørkt rugbrød er: Groft rugmel 240 kg, (surdej), vand (200 kg) evt. rugrasp, (en eller flere af følgende: halvsignet rugmel 10 kg

Rugbrød, med kerner

#169 18-07-2000 0732 Varedefinition Rugbrød med kerner (fuldkorn)

Fuldkornsrugbrød er bagt af groft rugmel, rugkerner og rugsurdej af groft rugmel og ofte noget halvsignet rugmel. Brødet kan herudover indeholde nogle få pct. fint hvedemel, hvedestivelse eller lignende. Brødet indeholder ikke frø. Brødet vil ofte betegnes fuldkornsrugbrød eller grovbrød på emballagen men ikke nødvendigvis altid. Brødet kan være helt eller i skiver.

Fuldkornsrugbrød afgrænses i forhold til mørkt rugbrød, lyst rugbrød, rugbrød med frø og softrugbrød af alle typer.

En typisk sammensætning af fuldkornsrugbrød er:

Groft rugmel 195 kg, (surdej), rugkerner (45 kg) vand (212 kg) evt. rugrasp, halvsignet rugmel 10 kg, hvedestivelse, risbagemel, salt (8.1 kg), gær (4.5 kg). Bagesvind er 10%.

Rugbrød med olieholdige frø og kerner

#170 18-07-2000 1309 Varedefinition Rugbrød med kerner og frø.

Rugbrød med fedtholdige frø er bagt af groft rugmel, halvsignet rugmel, rugkerner, frø af solsikke og/eller hørfrø og rugsurdej af groft rugmel og måske lidt hvedemel. Brødet vil ofte hedde solsikkebrød eller noget i den retning på emballagen (ofte også ret intetsigende navne). Brødet kan være helt eller i skiver. Rugbrød med fedtholdige frø afgrænses i forhold til mørkt rugbrød, lyst rugbrød, rugbrød med kerner og softrugbrød af alle typer.

En typisk sammensætning af fuldkornsrugbrød er:

Groft rugmel 105 kg, (surdej), halvsignet rugmel 100 kg, rugkerner (35 kg), solsikkekerner (18 kg), vand (212 kg) evt. rugrasp, salt (8.1 kg), gær (4.5 kg). Bagesvind er 10%.

Rugbrød, soft, mørkt

#171 18-07-2000 1308 Varedefinition Sofrugbrød (uden kerner og uden frø).

Sofrugbrød uden kerner og frø er bagt af halvsignet rugmel, groft rugmel (surdej), rugbrødsrasp og/eller rugklid. Brødet vil ofte hedde mørkt rugbrød eller noget i den retning på emballagen (ofte også ret intetsigende navne). Brødet kan være helt eller i skiver. Sofrugbrød er typisk blødere end traditionelt rugbrød og har for det meste en lidt anden, karakteristisk form. Det afgrænses i forhold til mørkt rugbrød, lyst rugbrød, rugbrød med kerner, rugbrød med frø og/eller kerner, sofrugbrød med frø og sofrugbrød med frø og/eller kerner.

En typisk sammensætning af fuldkornsrugbrød er:

Halvsignet rugmel (120 kg), groft rugmel (110 kg), rugbrødsrasp (20 kg), vand (212 kg) salt (8.1 kg), gær (4.5 kg). Bagesvind er 10%.

Rugbrød, soft med kerner

#184 20-07-2000 1314 Varedefinition Sofrugbrød med kerner (uden frø)

Sofrugbrød med kerner (uden frø) er bagt af halvsignet rugmel, groft rugmel (surdej), rugkerner eventuelt andre kerner, rugbrødsrasp. Brødet kan typisk hedde rugkærnebrød eller noget i den retning på emballagen (ofte også ret intetsigende navne). Brødet kan være helt eller i skiver. Sofrugbrød med kerner er typisk blødere end traditionelt rugbrød med kerner og har for det meste en lidt anden, karakteristisk form. Det afgrænses i forhold til mørkt rugbrød, lyst rugbrød, rugbrød med kerner, rugbrød med frø og/eller kerner, sofrugbrød med frø og sofrugbrød uden kerner og frø.

En typisk sammensætning af Sofrugbrød med kerner er:

Halvsignet rugmel (120 kg), groft rugmel (110 kg), rugkerner (20 kg), vand (212 kg), salt (8.1 kg), gær (4.5 kg). Bagesvind er 10%.

Rugbrød, soft med olieholdige frø og kerner

#185 20-07-2000 1315 Varedefinition Sofrugbrød med kerner og frø.

Sofrugbrød med kerner og frø er bagt af halvsignet rugmel, groft rugmel (surdej), frø (oftest solsikke og hør), rugbrødsrasp, kerner (rug, hvede, havre), hvedemel, gluten. Brødet vil ofte hedde solsikke, kærne eller flerkorn eller noget i den retning på emballagen (ofte også ret intetsigende navne). Brødet kan være helt eller i skiver. Sofrugbrød med kerner og frø er typisk blødere end traditionelt rugbrød og har for det meste en lidt anden, karakteristisk form. Det afgrænses i forhold til mørkt rugbrød, lyst rugbrød, rugbrød med kerner, rugbrød med frø og/eller kerner, sofrugbrød og sofrugbrød med kerner.

En typisk sammensætning af softrugbrød med kerner og frø er: Halvsigtet rugmel (105 kg), groft rugmel (100 kg), frø (25 kg) rugbrødsrasp - kerner - hvedemel - gluten (20 kg), vand (212 kg) salt (8.1 kg), gær (4.5 kg).

Bagesvind er 10%.

Diverse rugbrød

Lyst rugbrød, lyst sønderjysk, bondebrød, pumpernikkel m.m.

2 Hvedebrød

Hvedebrød, store, fine

Franskbrød fremstillet kun af hvedemel, indeholder ikke groft mel eller kerner. Italiensk fremstillet brød medtages ikke i denne gruppe.

Hvedebrød, store, grove

Franskbrød fremstillet med groft mel og/eller kerner (ikke olieholdige frø).

Hvedebrød, store, med olieholdige frø

Franskbrød fremstillet med olieholdige frø, evt. også groft mel evt. kerner.

Hvedebrød, italiensk

Italiensk brød skal være bagt med durum mel eller ordet italiensk, ciabatta eller foccacia skal indgå i handelsnavnet. Der udtages kun brød, som ikke er tilsat oliven, krydderurter eller lign.

Toastbrød, fine

Toastbrød fremstillet kun af hvedemel, indeholder ikke groft mel eller kerner.

Toastbrød, grove

Toastbrød fremstillet med groft mel og/eller kerner (ikke olieholdige frø).

Sandwichbrød-/toastbrød med olieholdige frø

Sandwichbrød fremstillet med olieholdige frø, evt. også groft mel evt. kerner.

Flûte, fine

Flûte fremstillet kun af hvedemel, indeholder ikke groft mel eller kerner. Der udtages både lange og kuvert flûte.

Incl. MAP og frost produkter.

Flûte, grove

Flûte fremstillet med groft mel og/eller kerner (ikke olieholdige frø). Der udtages både lange og kuvert flûte.

Inkl. MAP og frost produkter.

Flûte, med frø

Flûte fremstillet med olieholdige frø, evt. også groft mel evt. kerner.

Der udtages både lange og kuvert flûte.

Inkl. MAP og frost produkter.

Boller, fine

Boller fremstillet kun af hvedemel, indeholder ikke groft mel eller kerner. Gruppen omfatter ”madboller” beregnet til pålæg eller til som tilbehør til varm mad. Gulerod o.a. specialiteter, krydderboller o.a., ”søde boller”, morgenbrød og burgerboller o.l. medtages ikke.

Inkl. MAP og dybfrost produkter

Boller, grove

Boller fremstillet af groft mel og/eller kerner (ikke olieholdige frø). Gruppen omfatter ”madboller” beregnet til pålæg eller til som tilbehør til varm mad. Gulerod o.a. specialiteter, krydderboller o.a., ”søde boller”, morgenbrød og burgerboller o.l. medtages ikke.

Inkl. MAP og dybfrost produkter.

Boller, grove med olieholdige frø

Boller fremstillet med olieholdige frø, evt. også groft mel evt. kerner. Gruppen omfatter ”madboller” beregnet til pålæg eller til som tilbehør til varm mad. Gulerod o.a. specialiteter, krydderboller o.a., ”søde boller”, morgenbrød og burgerboller o.l. medtages ikke.

Inkl. MAP og dybfrost produkter.

Boller, italienske

Bollerne skal være bagt med durum mel eller ordet italiensk, ciabatta eller foccacia skal indgå i handelsnavnet. Der udtages kun brød, som ikke er tilsat oliven, krydderurter eller lign.

Inkl. MAP og dybfrost produkter.

Bilag 2 Analysemetoder

Energi :

Til levnedsmiddeltabelværdier :

AV0203, Beregning af energiindhold i levnedsmidler.

Beregnes ud fra indholdet af protein, fedtstof og kulhydrat ved anvendelse af omregningsfaktorerne hhv. 17, 38 og 17.

Til næringsdeklaration :

AV287.1, Beregning af energiindhold i levnedsmidler til næringsdeklaration

Beregnes ud fra indholdet af protein, fedtstof og kulhydrat ved anvendelse af omregningsfaktorerne hhv. 17, 37 og 17.

Kulhydrat :

AV0192, Beregning af kulhydratindhold i levnedsmidler ved differensmetoden

Princip :

Til levnedsmiddeltabeller : Beregnes som differensen af : tørstof - (protein + fedt + aske).

Til næringsdeklaration : Beregnes som differensen af : tørstof - (protein + fedt + kostfibre+aske).

Protein : AM0242, Nitrogenbestemmelse i levnedsmidler og foderstoffer efter Kjeldahl, efterfulgt af metode AV0182, Beregning af proteinindhold i levnedsmidler.

Princip : Prøven koges med koncentreret svovlsyre, tilsat kaliumsulfat og kobber-II-sulfat. Dannet ammonium afdestilleres som ammoniak ved hjælp natriumhydroxid, opsamles i borsyre, titreres med saltsyre. Protein beregnes ved multiplikation af N-indholdet med 6,25.

Fedt : AF2131, Bestemmelse af fedtindhold i levnedsmidler ved anvendelse af Soxtec.

Princip : Den findelte prøve koges med saltsyre og filtreres gennem et filter. Filterkagen samt filterpapir tørres og ekstraheres med ether/petroleumsether med et Soxthermapparat.

Fedtsyrer : AF271.1, Fedtsyrer ved gaskromatografi på kapillarsøjle

Princip : Lipidet isoleres ved ekstraktion med ether/petroleumsether og transmetyleres med bortrifluorid-methanol-komplex. Efter ekstraktion med n-heptan injiceres methylestre i gaskromatografen udstyret med en passende polær kapillarsøjle til adskillelse af fedtsyremethylestre.

Tørstof : AV014.1, Tørstofbestemmelse i brød.

Princip : : Prøven tørres ved 130 °C i 2 timer, gentørres til konstant vægt.

Aske : AM0122, Bestemmelse af aske i levnedsmidler.

Princip : Efter eventuel forudgående tørring under varmelamper, foraskes prøverne i muffelovn ved 525°C til konstant vægt.

Stivelse : AY295.1, Bestemmelse af stivelse efter AOAC 996.11

Princip : Prøverne findeles i kværn med 0,5 mm sold. Stivelse hydrolyseres til maltosaccharider med thermostabilt α -amylase ved 95-100 °C. Maltosaccharider hydrolyseres til glucose med amyloglucosidase. Glucose bestemmes med glucose oxidase-peroxidase reagens. Stivelse beregnes ud fra glucoseindholdet.

Kostfibre : AY145.2, Bestemmelse af total kostfiber

Princip : Dublet prøver af tørret levnedsmiddel fedtekstraheres, hvis indholdet er større end 5-10% fedt, forklistres med Termamyl (varmestabilt α -amylase), og derefter enzymatisk nedbrydning med protease og amyloglucosidase for at fjerne protein og stivelse. Ved analyse af blandet kost, ekstraheres fedtet altid før bestemmelse af total kostfiber. Tilsæt 4 dele 96% ethanol for at udfælde opløselige kostfibre.

Udfældningen filtreres og vaskes med 78 % ethanol, 96 % ethanol og acetone. Efter tørring vejes resten. En af dubletterne analyseres for protein, og den anden foraskes ved 525 °C, og asken bestemmes. Total kostfiber = vægten af resten - vægten (protein + aske).

Til bestemmelse af protein anvendes metode AM0241 (beskrevet i bilag 1), idet der ved prøver her forstås den udfældede og tørrede rest fra kostfiberanalysen.

B₁-/B₂-vitamin : AB1892, Bestemmelse af B₁-/B₂-vitamin ved HPLC i levnedsmidler, næringsstofpræparater og foder.

Princip : Thiamin og riboflavin, samt phosphatestre af disse frigøres ved syrehydrolyse. Der inkuberes med enzym, der indeholder phosphatase, hvorved phosphatestre til de rene stoffer thiamin og riboflavin. Thiamin og riboflavin i næringsstofpræparater ekstraheres alene ved syrehydrolyse. Ekstraktet injiceres evt. efter fortynding på HPLC, hvor såvel thiamin som riboflavin detekteres ved flouorescens måling. Thiamin oxideres dog inden måling til thiochrom med basisk hexacyanoferrat (III) ved en post-column reaktion. Indholdet beregnes på basis af ekstern standard.

Metoden bestemmer også 2-(1-hydroxyethyl)thiamin, der omregnes til thiamin ved multiplikation med (337,3/381,33).

Niacin : AB0072, Bestemmelse af nikotinsyre og nikotinamid i levnedsmidler.

Princip : Mikrobiologisk bestemmelse med *Lactobacillus plantarum* som testorganisme, dyrkning i 24 timer turbidimetrisk måling af væksten.

Pantotensyre : AB2671, Mikrobiologisk kvantificering af pantotensyre i levnedsmidler, foder og kosttilskud.

Princip : Mikrobiologisk bestemmelse med *Lactobacillus plantarum* som testorganisme. Efter 20 - 24 timers inkubation i 5 ml reagensglas aflæses vækst ved turbidimetrisk måling. Levnedsmidler, foderstoffer og kosttilskudspræparater forbehandles ved autoklaving i 5 min. med eddikesyre/natriumacetatbuffer.

Biotin : AB2661, Mikrobiologisk kvantificering af biotin i levnedsmidler, foder og kosttilskud.

Princip : Mikrobiologisk bestemmelse af biotin med *Lactobacillus plantarum* som testorganisme.

Efter 20 - 24 timers inkubation i 5 ml reagensglas aflæses vækst ved turbidimetrisk måling. Levnedsmidler og foderstoffer forbehandles ved autoklavering i 1 time med 1,5 M svovlsyre. Kosttilskudsprøver forbehandles ved autoklavering i 10 min. med 1,5 M svovlsyre.

Folat : AB0053, Bestemmelse af folacin i levnedsmidler m.m.

Princip : Mikrobiologisk bestemmelse med *lb. cacei* som testorganisme, dyrkning i 16-20 timer turbidimetrisk måling. Vækstmåling. Prøveforbehandling med kyllingepankreas.

B₁₂ – vitamin : AB2681, Mikrobiologisk kvantificering af B₁₂-vitamin i levnedsmidler, foder og kosttilskud.

Princip : Mikrobiologisk bestemmelse af B₁₂-vitamin med *Lactobacillus delbrueckii* (indtil 1982 *L. leichmanii*) som testorganisme. Efter 20 - 24 timers inkubation i 5 ml reagensglas aflæses vækst ved turbidimetrisk måling. Levnedsmiddel og foderprøver forbehandles ved autoklavering i 15 min. med eddikesyre-acetat-cyanid opløsning. Kosttilskudsprøver forbehandles ved autoklavering i 15 min. med en pyrosulfit opløsning.

Na, K, Ca, Mg, Fe, Cu, Zn, Mn og P : FM0611, Bestemmelse af grundstoffer i levnedsmidler ved ICP-AES efter trykforaskning.

Princip : Fødevarerprøven findeles ved homogenisering og en delprøve destrueres med salpetersyre i mikrobølgeovn/ og eller i trykforaskningsbomber (Berghofbomber).

Destruktionsopløsningens indhold af grundstoffer Ca, Cr, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Ni, P, Sn og Zn) bestemmes ved ICP-OES.

Ni, Cr og Se : FM073.1, Metode til bestemmelse af sporelementer i fødevarer ved ICP-MS efter trykforaskning.

Princip : Fødevarerprøven findeles ved homogenisering og en delprøve destrueres i mikrobølgeovn med salpetersyre.

Destruktionsopløsningens indhold af spormetaller (Pb, Cd, Hg, Se, Cr, Ni og As) bestemmes ved ICP-MS

Chlorid : AM1093, Chlorid i levnedsmidler.

Princip : Chlorid bestemmes ved potentiometrisk titrering med sølvnitrat i en vandig opslemning af prøven.

Jod : FM0302, Bestemmelse af jod i levnedsmidler med ICP-MS.

Princip : Den homogeniserede prøve opløses i TMAH. Flydende prøver fortyndes med TMAH. Jodindholdet bestemmes med ICP-MS med Te som intern standard

Bilag 3 Kvalitetssikring

3.1 Indledning

Kvalitetssikringsarbejdet er beskrevet i kvalitetssikringsrapport fra Fødevareregion Århus (Fødevareregion Århus 2003). I det følgende gives kun hovedtrækkene fra denne rapport.

Alle prøver er analyseret ved enkeltbestemmelse.

Der er løbende ført kontrol med analysekvaliteten ved at føre r/R-kort for afvigelsen på dobbeltbestemmelser. Herudover er der dels medtaget kontrolprøver, dels certificeret referencemateriale, samt tilsætningsforsøg. For kontrolprøver, certificeret referencemateriale og tilsætningsforsøg er der løbende ført x-kort.

3.2 Metodeparametre

Nedenstående er opført metodespredninger for de anvendte analysemetoder (jf. bilag 2).

		Niveau
<i>Protein</i>	: $S_{\text{metode relativ}} = 2,2 \%$	1,1 - 55 g/100 g
<i>Fedt</i>		
< 3 g/100 g	: $S_{\text{metode absolut}} = 0,08 \text{ g/100 g}$	0,9 - 2,8 g/100 g
> 3 g/100 g		
brød m. olie. kerner	: $S_{\text{metode relativ}} = 7,1 \%$	3,6 - 15 g/100 g
brød, øvrige	: $S_{\text{metode relativ}} = 2,5 \%$	3,2 - 53 g/100 g
<i>Fedtsyrer</i>		
C16:0	: $S_{\text{metode relativ}} = 3,6 \%$	0,14 - 12,0 g/100 g
C18:0	: $S_{\text{metode relativ}} = 3,7 \%$	0,01 - 5,2 g/100 g
C18:1	: $S_{\text{metode relativ}} = 3,4 \%$	0,13 - 39 g/100 g
C18:2	: $S_{\text{metode relativ}} = 4,1 \%$	0,020 - 14,4 g/100 g
<i>Tørstof (AV0141)</i>		
Prøve, fortørret	: $S_{\text{metode relativ}} = 0,31 \%$	88,2 - 96,5 g/100 g
Frysetørrede prøver	: $S_{\text{metode relativ}} = 0,27 \%$	92,8 - 97,6 g/100 g
<i>Aske</i>	: $S_{\text{metode relativ}} = 2,1 \%$	1,0 - 8,8 g/100 g
<i>Kostfiber</i>		
<30 g/100 g	: $S_{\text{metode absolut}} = 0,32 \text{ g/100 g}$	1,7 - 18 g/100 g
<i>Stivelse</i>	: $S_{\text{metode relativ}} = 1,2 \%$	26 - 75 g/100 g

<i>Thiamin</i>		
≥ 0,050 mg/100 g	: S _{metode relativ} = 2,9 %	0,050 - 1,97 mg/100 g
<i>2-(1-hydroxyethyl)thiamin</i>		
< 0,050 mg/100 g	: S _{metode absolut} = 0,0009 mg/100 g	0,010 - 0,046 mg/100 g
<i>B₂-vitamin</i>		
< 0,050 mg/100 g	: S _{metode absolut} = 0,0011 mg/100 g	0,015 - 0,046 mg/100 g
≥ 0,050 mg/100 g	: S _{metode relativ} = 2,6 %	0,050 - 1,88 mg/100 g
<i>Niacin</i>	: S _{metode relativ} = 4,9 %	0,42 - 3,4 mg/100g
<i>Pantothensyre</i>	: S _{metode relativ} = 8,1 %	0,14 - 0,44 mg/100 g
<i>Biotin</i>	: S _{metode relativ} = 9,3 %	1,5 - 13 µg/100 g
<i>Folat</i>	: S _{metode relativ} = 8,8 %	13 - 80 µg/100 g
<i>B₁₂-vitamin</i>	: S _{metode relativ} = 8,4 %	0,015 – 0,151 µg/100 g
<i>Chlorid</i>	: S _{metode relativ} = 1,3 %	0,09 - 4,7 g/100 g
<i>Natrium</i>		
Rugbrød	: S _{metode relativ} = 2 %	333 – 907 mg/100 g
Hvedebrød	: S _{metode relativ} = 2 %	242 - 835 mg/100 g
<i>Kalium</i>		
Rugbrød	: S _{metode relativ} = 4 %	163 - 292 mg/100 g
Hvedebrød	: S _{metode relativ} = 4 %	94 – 380 mg/100 g
<i>Calcium</i>		
Rugbrød	: S _{metode relativ} = 2 %	18,0 – 74 mg/100 g
Hvedebrød	: S _{metode relativ} = 2 %	14,0 – 100 mg/100 g
<i>Magnesium</i>		
Rugbrød	: S _{metode relativ} = 3 %	25,5 – 85 mg/100 g
Hvedebrød	: S _{metode relativ} = 3 %	15,1 – 139 mg/100 g
<i>Phosphor</i>		
Rugbrød	: S _{metode relativ} = 3 %	98 - 217 mg/100 g
Hvedebrød	: S _{metode relativ} = 3 %	73 – 322 mg/100 g
<i>Jern</i>		
Rugbrød	: S _{metode relativ} = 3 %	0,98 – 2,18 mg/100 g
Hvedebrød	: S _{metode relativ} = 3 %	0,68 – 2,66 mg/100 g
<i>Kobber</i>		
Rugbrød	: S _{metode relativ} = 4 %	0,116 – 0,37 mg/100 g
Hvedebrød	: S _{metode relativ} = 4 %	0,078 – 0,51 mg/100 g
<i>Zink</i>		
Rugbrød	: S _{metode relativ} = 4 %	0,90 – 2,22 mg/100 g
Hvedebrød	: S _{metode relativ} = 4 %	0,41 – 2,33 mg/100 g
<i>Mangan</i>		
Rugbrød	: S _{metode relativ} = 3 %	0,71 – 1,87 mg/100 g
Hvedebrød	: S _{metode relativ} = 3 %	0,326 – 2,05 mg/100 g

		Detektionsgrænse
<i>Crom</i>		
Rugbrød	: $S_{\text{metode relativ}} = 4 \%$	1,2 $\mu\text{g}/100 \text{ g}$
Hvedebrød	: $S_{\text{metode relativ}} = 4 \%$	2,2 $\mu\text{g}/100 \text{ g}$
<i>Nikkel</i>		
Rugbrød	: $S_{\text{metode relativ}} = 3 \%$	0,21 $\mu\text{g}/100 \text{ g}$
Hvedebrød	: $S_{\text{metode relativ}} = 3 \%$	0,37 $\mu\text{g}/100 \text{ g}$
<i>Cadmium</i>		
Rugbrød	: $S_{\text{metode relativ}} = 6 \%$	0,07 $\mu\text{g}/100 \text{ g}$
Hvedebrød	: $S_{\text{metode relativ}} = 6 \%$	0,13 $\mu\text{g}/100 \text{ g}$
<i>Selen</i>		
Rugbrød	: $S_{\text{metode relativ}} = 10 \%$	0,67 $\mu\text{g}/100 \text{ g}$
Hvedebrød	: $S_{\text{metode relativ}} = 10 \%$	1,2 $\mu\text{g}/100 \text{ g}$

3.3 Kontrolmateriale

Som metodecheck er medtaget følgende kontrolmaterialer :

Havremel-1993-LST	Nitrogen, fedt/fedtsyrer, tørstof, aske, B ₁ -/B ₂ -vit.
Tørret franskbrød LST 1984	Kostfibre
Affedt havregryn LST1984	Kostfibre
Wheat Flour, MegaZyme	Stivelse
Leverpostej-1995-LST	Chlorid
Nidina-1995-LST/Nidina-1999-IFEE	Niacin, pantotensyre, biotin, B ₁₂ -vitamin
Nidina-1999-IFEE/Leverpostej-1995-LST	Folat
CRM 1097 Wheat Gluten	Mineraler
CRM 8418 Wheat Gluten	Spormetaller

Yderligere er der medtaget følgende certificerede referenceprøver :

CRM 384, Lyophilised pork muscle	Nitrogen, fedt, aske og stivelse
CRM 518, Dried bran Breakfast cereal	Kostfiber
CRM 121, Whole Meal Flour	B ₁ -/B ₂ -vitamin og folat:
CRM 421, Milk Powder	Niacin
CRM 162, Soja-/majsolie	Fedtsyrer
IAEA-155, Whey Powder	Chlorid

3.4 Tilsætningsforsøg

Der er foretaget tilsætninger til beregning af genfindelser for samtlige vitaminer, stivelse, chlorid.

3.5 Konklusion

Vurderet ud fra den udførte kvalitetssikring, er analysearbejdet forløbet tilfredsstillende.

Bilag 4 Rugbrød, industrielt fremstillet

Bilag 4.1 Prøveregistrering

Bilag 4.1.1 Rugbrød, mørk uden kerner - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10007	Super Brugsen	80601	1600	Helt	DDB	MØRKT RUGBRØD	Groft rugmel, surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), vand, halvsignet rugmel, rugbrødsrasp (ingredienser som i dette brød), salt tilsat jod, gær.	Fremstillet uden stråforkortet korn
10011	Bilka	60601	800	20	Kohberg	MØRK FROKOST RUGBRØD	Groft rugmel, vand, surdej (groft rugmel, vand, sukkerroefibre), hvedemel, sirup, salt tilsat jod, majsme, gær.	Uden konserv.middel; Indeholder mindre fedt end anbefalingen om højst 5 g pr. 100 g brød
10012	Bilka	40601	1475	Helt	Kohberg	MØRKT RUGBRØD, TRIANON	Groft rugmel, vand, surdej (groft rugmel, vand, sukkerroefibre), hvedemel, sirup, salt tilsat jod, majsme, maltekstrakt, gær.	
10013	Bilka	40601	1400	Helt	Kohberg	SØNDERJ. RUGBRØD M. 55% RUG	Groft rugmel, vand, surdej (groft rugmel, vand, sukkerroefibre), rugsigtemel, hvedemel, sukkerroefibre, salt tilsat jod, tørret surdej (rugmel, surdejskultur), hvedegluten, gær, melbehandlingsmiddel (E300)	Uden konserveringsmiddel
10026	Fakta	140601	500	12	DDB	MØRKT RUGBRØD, RUGGÅRDEN	Groft rugmel, surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), vand, rugbrødsrasp (ingredienser som i dette brød, halvsignet rugmel, hvedemel, maltekstrakt), salt tilsat jod, gær.	Fremstillet uden stråforkortet korn
10027	Netto	90601	500	12	Schulstad	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	43% groft rugmel, 39% surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), 17% vand, 1,3% salt tilsat jod, gær.	

Bilag 4.1.1 Rugbrød, mørk uden kerner - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10033	Aldi	160601	500	12	Schulstad	MØRKT RUGBRØD, KRONBRØD	Groft rugmel, vand, rugsurdej, rugrasp, salt,gær.	
10035	OBS	140601	900	22	DDB	MARKENS MØRKE	Groft rugmel, surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), vand, halvsigtet rugmel, rugbrødsrasp (ingredienser som i dette brød), salt tilsat jod, hvedemel, gær, mørk maltekstrakt.	Fedtindhold 1,5%; Ikke tilsat konserv.; Fremstillet uden stråforkortet korn
10050	Netto	190601	500	12	Schulstad	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	43% groft rugmel, 39% surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), 17% vand, 1,3% salt tilsat jod, gær.	
10054	Spar	170601	1450	Helt	Schulstad	MØRKT RUGBRØD	Groft rugmel (44%), surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), vand, salt tilsat jod (1,3%) og gær.	
10055	Føtex	200601	500	12	Schulstad	MØRKT RUGBRØD I SK.,FOR DSM	43% groft rugmel, 40% surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), 16% vand, 1,4% salt tilsat jod, gær.	
10058	Føtex	170601	800	20	Kohberg	MØRK FROKOST RUGBRØD	Groft rugmel, vand, surdej (groft rugmel, vand, sukkerroefibre), hvedemel, sirup, salt tilsat jod, majsme, gær.	Uden konserveringsmiddel
10061	Kvickly	210601	400	10	DDB	MARKENS MØRKE RUGBRØD	Groft rugmel, surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), vand, halvsigtet rugmel, rugbrødsrasp (ingredienser som i dette brød), salt tilsat jod, hvedemel, gær, mørk maltekstrakt.	Fedtindhold 1,5%; Højt fiberindhold; Ikke tilsat konserveringsmiddel; Fremstillet uden stråforkortet korn
10073	Super Brugsen	220601	1200	Helt	Schulstad	MØRKT SØNDERJYDSK	Groft rugmel, rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), vand, hvedemel, halvsigtet rugmel, gær, salt (1,4%) tilsat jod, hvedegluten, bygmaltssirup, tørret rugsurdej, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre)	
10079	Føtex	270601	400	10	Kohberg	SØNDERJYDSK RUGBRØD	Groft rugmel, vand, surdej (groft rugmel, vand, sukkerroefibre), hvedemel, salt tilsat jod, majsme, gær.	Uden konserveringsmiddel

*) DDB: De Danske Brødfabriker, Kohberg: Kohberg brød A/S, Schulstad: Schulstad A/S

Bilag 4.1.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10001	Super Brugsen	300501	1475	Helt	DDB	MARKENS STORE CLAUS	Groft rugmel, udblødte hele rugkerner 29%, surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), vand, halvsigtet rugmel, salt tilsat jod, gær, hvedemel, mørk maltekstrakt. Drys: Rugflager.	Fedtindhold 1,5%; Ikke tilsat konserv.middel; Fremstillet uden stråforkortet korn
10002	Super Brugsen	290501	850	21	Schulstad	SKOVMAND	Rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), vand, rugkerner, halvsigtet rugmel, groft rugmel, gær, salt tilsat jod 1,2%, maltekstrakt, eddike, tørret rugsurdej. Drys: Valset rug.	
10003	Bilka	40601	950	23	Schulstad	LEVEBRØD KERNEGROV	Rugkerner, vand, rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), halvsigtet rugmel, bygmalt sirup, hvedegluten, hvedefibre, tørret rugsurdej, salt tilsat jod, solsikkeolie, eddike, gær.	max. 2% fedt; min. 8 % kostfibre
10004	Bilka	60601	850	21	Schulstad	SKOVMAND	Rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), vand, rugkerner, halvsigtet rugmel, groft rugmel, gær, salt tilsat jod 1,2%, maltekstrakt, eddike, tørret rugsurdej. Drys: Valset rug.	
10008	Super Brugsen	70601	500	9	DDB	MARKENS SCHWARTZBRØD	Udblødte skårne rugkerner (28%), surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), udblødte hele rugkerner (11%), groft rugmel, halvsigtet rugmel, rugbrødsrasp (ingredienser som i dette brød, rugflager), hvedemel, mørk og lys maltekstrakt, salt tilsat jod, gær.	Fedtindhold 1,5%; Højt fiberindhold; Ikke tilsat konserveringsmiddel; Fremstillet uden stråforkortet korn
10009	Super Brugsen	70601	1600	Helt	DDB	FULDKORNS RUGBRØD, FOR FDB	Groft rugmel, surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), udblødte hele rugkerner (23%), halvsigtet rugmel, rugbrødsrasp (ingredienser som dette brød), vand salt tilsat jod, hvedemel, gær.	Fremstillet uden stråforkortet korn

Bilag 4.1.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbarhed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10010	Aldi	80601	950	19	Schulstad	KERNERUGBRØD, KRONBRØD	Rugsurdej, vand, groft rugmel, skårne rugkerner, halvsignet rugmel, hvedemel, salt (1,3%), maltsirup, gær. Drys: Valset rug. Tilsat : Melbehandlingsmiddel (L-Ascorbinsyre)	
10014	Bilka	60601	1600	Helt	Kohberg	FULDKORNSRUGBRØD, TRIANON	Vand, rugmel, surdej (vand, 8 % rugkerner, rugmel, sirup), hvedemel, 6 % rugkerner, salt tilsat jod, sirup, majsmel, maltekstrakt, gær.	
10015	Bilka	60601	1000	20	Kohberg	HERKULES GROVBRØD	Vand, surdej (skårne rugkerner, vand, groft rugmel, sukkerrofibre, maltekstrakt), groft rugmel, skårne rugkerner, hvedemel, salt tilsat jod, tørret surdej (rugmel, surdejskultur), maltekstrakt, gær.	1,5 % fedt; uden konserveringsmiddel
10019	Fakta	140601	900	20	DDB	KERNEBRØD, RUGGÅRDEN	Udblødte skårne- og hele rugkerner (49%), surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), groft rugmel, vand, rugbrødsrasp (ingredienser som i dette brød, gluten, rugflager), halvsignet rugmel, hvedemel, salt tilsat jod, mørk maltekstrakt, gær. Tilsat: melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	Fremstillet uden stråforkortet korn
10022	Føtex	150601	1000	18	Kohberg	HERKULES GROVBRØD, TYKKERE SKIVER	Vand, surdej (skårne rugkerner, vand, groft rugmel, sukkerrofibre, maltekstrakt), groft rugmel, skårne rugkerner, rugkerner, hvedemel, salt tilsat jod, tørret surdej (rugmel, surdejskultur), maltekstrakt, gær.	1,5 % fedt; Uden konserveringsmiddel
10023	Netto	100601	500	11	Schulstad	KERNERUGBRØD, BIRKELUND	34% rugkerner, 25% vand, 19% surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), 18% groft rugmel, 1,5% salt tilsat jod, 1% maltekstrakt, tørret rugsurdej (rugmel, mælkesyrebakterier), gær	

Bilag 4.1.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10024	REMA 1000	140601	500	9	Schulstad	SCHWARTZBRØD	Udblødte skårne rugkerner (28%), surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), udblødte hele rugkerner (11%), groft rugmel, halvsigtet rugmel, rugbrødsrasp (ingredienser som i dette brød, rugflager), hvedemel, mørk og lys maltekstrakt, salt tilsat jod, gær og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10029	Føtex	150601	1400	32	Kohberg	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	Vand, groft rugmel, surdej (skårne rugkerner, vand, groft rugmel, sukkerroefibre, maltekstrakt), hvedemel, rugkerner, salt tilsat jod, sirup, maltekstrakt, majs-mel, gær. Drys: havreflager.	Uden konserveringsmiddel
10063	Føtex	200601	500	12	Schulstad	FULDKORNS RUGBRØD I SK.	37% surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), 29% groft rugmel, 16% vand, 15% rugkerner, 1,4% salt tilsat jod, gær.	
10066	Føtex	170601	1000	29	Kohberg	GROVKERNE ØKOLOGISK, BRØDMESTEREN	29% vand, 20% økologisk rugmel, 20% økologiske skårne rugkerner, 19% økologisk surdej (økologisk rugmel, vand, økologiske sukkerroefibre), 5% økologisk hvedemel, 3% økologisk lys maltekstrakt, 2% økologisk maltekstrakt, 1% salt tilsat jod, økologisk tørret surdej (økologisk hvedemel, surdejskultur), gær.	
10069	Kvickly	210601	900	20	DDB	MARKENS KERNE CLAUS	Udblødte skårne- og hele rugkerner (48%), surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), groft rugmel, vand, rugbrødsrasp (ingredienser som i dette brød, gluten, rugflager), halvsigtet rugmel, hvedemel, salt tilsat jod, mørk maltekstrakt, gær. Tilsat: melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	Fedtindhold 1,5%; Ikke tilsat konserveringsmiddel; Fremstillet uden stråforkortet korn

Bilag 4.1.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10070	Føtex	200601	1400	32	Kohberg	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	Vand, groft rugmel, surdej (skårne rugkerner, vand, groft rugmel, sukkerroefibre, maltekstrakt), hvedemel, rugkerner, salt tilsat jod, sirup, maltekstrakt, majs-mel, gær. Drys: Havreflager.	Uden konserveringsmiddel
10071	Føtex	210601	1600	32	Kohberg	HERKULES GROVBRØD	Vand, surdej (skårne rugkerner, vand, groft rugmel, sukkerroefibre, maltekstrakt), groft rugmel, skårne rugkerner, rugkerner, hvedemel, salt tilsat jod, tørret surdej (rugmel, surdejskultur), maltekstrakt, gær.	1,5 % fedt; uden konserveringsmiddel
10091	Spar	250801	1450	Helt	Schulstad	FULDKORNSRUGBRØD	Surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), groft rugmel (41 %), vand hele rugkerner (15 %), salt tilsat jod (1,3 %) og gær	

*) DDB: De Danske Brødfabriker, Kohberg: Kohberg brød A/S, Schulstad: Schulstad A/S

Bilag 4.1.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10005	Bilka	60601	1000	17	Schulstad	SKOVMAND, EKSTRA GROV	Vand, rugkerner, halvsigtet rugmel, rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), hørfrø, salt tilsat jod, gær, bygmalt sirup, eddike, tørret rugsurdej. Drys: Valset rug	
10006	Bilka	50601	500	8	Schulstad	FULDKORNSRUGBRØD, FOR DSM	35% rugkerner, 32% vand, 14% groft rugmel, 6% rugsurdej (groft rugmel, vand, surdejskultur), 4% rugsigtemel, 3% hørfrø, 2% tørret rugsurdej, 1,3% salt tilsat jod, 1% mørk maltekstrakt, gær, eddike.	

Bilag 4.1.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10016	Bilka	70601	1450	Helt	Schulstad	KONDI KARL	Vand, rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), halvsignet rugmel, skårne rugkerner, hørfrø, solsikkefrø, valset hvede, gær, salt (0,9%) tilsat jod, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Sesamfrø.	
10017	Super Brugsen	30601	1475	Helt	DDB	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	Surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), groft rugmel, udblødte skårne rugkerner (22%), udblødte hele rugkerner (15%), solsikkekerner (4%), mørk maltekstrakt, salt tilsat jod, vand, gær. Drys: Skårne havrekerner.	Ikke tilsat konserv.middel; Fremstillet uden stråforkortet korn
10018	Super Brugsen	50601	1475	Helt	DDB	MARKENS LYSE SOLSIKKE	Groft rugmel, surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), udblødte hele rugkerner (16%), vand, halvsignet rugmel, solsikkekerner (4%), salt tilsat jod, gær, mørk maltekstrakt. Drys: Sesamfrø.	Ikke tilsat konserv.middel; Fremstillet uden stråforkortet korn
10020	REMA 1000	140601	500	8	Schulstad	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	Vand, økologisk rugsurdej, økologiske rugkerner, økologisk groft rugmel, økologiske solsikkefrø, økologiske hørfrø, økologisk hvedemel, salt (1,3%), økologisk maltsirup, gær, økologisk tørret rugsurdej, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10021	REMA 1000	140601	900	19	Schulstad	KONDI KARL	Vand, rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), halvsignet rugmel, skårne rugkerner, hørfrø, solsikkefrø, valset hvede, gær, salt (0,9%) tilsat jod, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Sesamfrø.	
10025	Fakta	90601	900	20	DDB	FLERKORNSBRØD	Groft rugmel, surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), udblødte skårne rugkerner (21%), udblødte hele rugkerner (14%), solsikkekerner (4%), vand, mørk maltekstrakt, salt tilsat jod, gær. Drys: Skårne havrekerner.	Fremstillet uden stråforkortet korn

Bilag 4.1.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10028	Netto	140601	500	8	Schulstad	SOLSIKKEBRØD, ELMELUND	25% vand, 22% rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejsskulturer), 17% rugkerner, 9% hvedemel, 7% hørfrø, 7% solsikkekerner, 5% rugsigtemel, 4% groft rugmel, 1,9% salt tilsat jod, 1% mørk maltekstrakt, gær, tørret rugsurdej, lys maltekstrakt, melbehandlingsmiddel (E300).	
10030	Føtex	100601	900	18-20	Kohberg	SOFTKERNE, BRØDMESTEREN	36% vand, 20% surdej (skårne rugkerner, vand, groft rugmel, sukkerroefibre, lys malt-ekstrakt), 14% groft rugmel, 10% hvedemel, 6 % solsikkekerner, 5% rugflager, 5% bløde rugkerner, 1,5% sukkerroefibre, 1,2% salt tilsat jod, maltekstrakt, sirup, tørret surdej (hvedemel, surdejsskulturer), ristet malt, gær. Drys: Sesamfrø	
10036	Aldi	160601	900	19	Schulstad	KLITFOGED BRØD	Rugsurdej, vand, halvsignet rugmel, groft rugmel, jomfruhavre, hvedemel, skårne rugkerner, hørfrø, skåren majs-kerner, brune ris, salt (0,9%), gær, melbehandlingsmiddel (L-ascorbinsyre) Drys: Valset havre.	
10053	Føtex	180601	1600	Helt	Kohberg	SOLSIKKERUGBRØD	Vand, groft rugmel, surdej (skårne rugkerner, vand, groft rugmel, sukkerroefibre, maltekstrakt), hvedemel, rugflager, 5% sol-sikkekerner, havrekliid, sirup, salt tilsat jod, sirup, maltekstrakt, majs-mel, gær. Drys: Havrekerner.	
10057	Føtex	200601	650	21	Schulstad	ØKOLOGISK KERNE RUGBRØD	Vand, økologiske rugkerner, økologisk rugsurdej, økologisk groft rugmel, økologiske hørfrø, økologisk hvedemel, økologisk maltsirup, salt (1,5%), økologisk tørret rugsurdej, gær, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	

Bilag 4.1.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10064	Kvickly	200601	900	20	DDB	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	Groft rugmel, surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), udblødte skårne rugkerner (21%), udblødte hele kerner (14%), solsikkekerner (4%), vand, mørk maltekstrakt, salt tilsat jod, gær.	Ikke tilsat konserveringsmiddel; Fremstillet uden stråforkortet korn
10068	Kvickly	200601	900	20	DDB	MARKENS LYSE SOLSIKKE	Groft rugmel, surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), udblødte hele rugkerner (17%), halvsigtet rugmel, vand, solsikkekerner (4%), salt tilsat jod, hvedemel, maltekstrakt, gær.	Ikke tilsat konserveringsmiddel; Fremstillet uden stråforkortet korn
10077	Føtex	220601	500	8	Schulstad	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	Vand, økologisk rugsurdej, økologiske rugkerner, økologisk groft rugmel, økologiske solsikkefrø, økologiske hørfrø, økologisk hvedemel, salt (1,3%), økologisk maltsirup, gær, økologisk tørret rugsurdej, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10082	Føtex	240601	900	19	Schulstad	KONDI KARL	Vand, rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), halvsigtet rugmel, skårne rugkerner, hørfrø, solsikkefrø, valset hvede, gær, salt tilsat jod (0,9%), melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre) Drys: Sesamfrø.	
10085	Dagli brugsen	240601	600	18	DDB	MARKENS ØKOL. MØRKE SOLSIKKE	Økologisk surdej (vand, økologisk groft rugmel, surdejskultur), vand, økologisk halvsigtet rugmel, økologisk hvedemel, økologiske hørfrø, (7½%), økologiske solsikkekerner (4½%), økologisk rugbrødsrasp (ingredienser som i dette brød), skårne økologiske rugkerner (3½%), økologisk mørk maltekstrakt (2½%), salt tilsat jod, gær tørret økologisk surdej (økologisk hvedemel, vand, surdejskultur). Drys: Økologiske solsikkekerner. Tilsat: melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	

Bilag 4.1.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10089	Føtex	260801	900	20	Kohberg	5 KORN "BRØDMESTEREN"	34% vand, 19 % groft rugmel, 11 % hvedemel, 10 % surdej (skåret rug, vand, groft rugmel, sukkerroefibre, lys maltekstrakt), 5,5 % hørfrø, 5,5 % rugflager, 5 % solsikke-kerner, 3 % rugkerner, 3 % knuste bygkerner, 1,5 % sirup, 1,2 % salt tilsat jod, malt-ekstrakt, gær. Drys: Havreflager	

*) DDB: De Danske Brødfabriker, Kohberg: Kohberg brød A/S, Schulstad: Schulstad A/S

Bilag 4.1.4 Rugbrød, soft, uden olieholdige frø - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
						Uden kerner		
10040	Super Best	120601	360	14	Schulstad	DET GODE MØRK MALTET	Halvsigtet rugmel, vand, rugsurdej (groft rugmel, vand, surdejskultur), bygmalt-sirup, rugklid, salt (1,2%) tilsat jod, gær, eddike, solsikkeolie og tørret rugsurdej. Drys: Groft rugmel.	
10041	Super Best	130601	1000	27	Kohberg	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKOL.	Økologisk rugmel, vand, økologisk surdej (økologisk rugmel, vand, økologiske sukkerroefibre), økologisk hvedemel, økologisk lys maltekstrakt, salt tilsat jod, økologiske sukkerroefibre, økologisk mørk maltekstrakt, gær.	Højt fiberindhold
10043	OBS	140601	900	Helt	DDB	MARKENS MØRKE MALTEDE	Halvsigtet rugmel, vand, surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), rugbrødsrasp (ingredienser som i dette brød) mørk og lys maltekstrakt, salt tilsat jod, gær. Drys: Groft rugmel.	Fedtindhold 1,5%; Højt fiberindhold; Ikke tilsat konserveringsmiddel; Fremstillet uden stråforkortet korn

Bilag 4.1.4 Rugbrød, soft, uden olieholdige frø - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10062	Kvickly	180601	900	Helt	DDB	MARKENS MØRKE MALTEDE, ØKO.	Økologisk halvsigtet rugmel, vand, økologisk surdej (økologisk rugmel, surdejskultur), økologisk rugbrøds-rasp (ingredienser som i dette brød), økologisk mørk maltekstrakt, gær.	Fedtindhold 1,5%; Højt fiberindhold;
10067	Føtex	190601	725	28	Schulstad	DET GODE MØRK MALTET	Halvsigtet rugmel, rugsurdej (groft rugmel, vand, surdejskultur), vand, bygmaltsirup (2,4%), rugklid, salt (1,2%) tilsat jod, gær, eddike og solsikkeolie. Drys: Groft rugmel.	
10080	Føtex	230601	1000	27	Kohberg	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKOLOGISK	Økologisk rugmel, vand, økologisk surdej (økologisk rugmel, vand, økologiske sukkerroefibre), økologisk hvedemel, økologisk lys maltekstrakt, salt tilsat jod, økologiske sukkerroefibre, økologisk mørk maltekstrakt, gær.	Højt fiberindhold
						Med kerner		
10046	Føtex	160601	950	27	Kohberg	SOFT RUGKERNEBRØD	Vand, rugsigtemel, hvedemel, surdej (groft rugmel, vand, sukkerroefibre), 9% rugflager, groft rugmel, maltekstrakt, ristet malt, salt tilsat jod, hvedegluten, rugmel, tørret surdej (rugmel, surdejskultur), gær. Drys: Havregryn.	Uden konserveringsmiddel
10065	Brugsen	170601	1000	Helt	Kohberg	SOFT VIKING, HELT GROVBRØD	Vand, 16% surdej (vand, 37% skåret rug, 23% rugmel, hvedemel, malt, surdejskultur), 16% groft rugmel, 14% rugsigtemel, 14% fuldkornshvedemel, 6% rugflager, salt (tilsat jod), hvedegluten, lys sirup, sukkerroefibre, maltekstrakt, gær, melbe-handlingsmiddel (E300).	

Bilag 4.1.4 Rugbrød, soft, uden olieholdige frø - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10078	Føtex	250601	950	27	Kohberg	SOFT RUGKERNEBRØD	Vand, rugsigtemel, hvedemel, surdej (groft rugmel, vand, sukkerroefibre), 9% rugflager, groft rugmel, maltekstrakt, ristet malt, salt tilsat jod, hvedegluten, rugmel, tørret surdej (rugmel, surdejskultur), gær. Drys: Havregryn.	Uden konserveringsmiddel

*) DDB: De Danske Brødfabriker; Kohberg: Kohberg brød A/S; Schulstad : Schulstad A/S

Bilag 4.1.5 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10031	REMA 1000	110601	950	Helt	Schulstad	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	Halvsigtet rugmel, vand, rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), rugkerner, hørfrø, solsikkefrø (6%), bygmalt sirup, salt (1,2%) tilsat jod, gær, eddike, og tørret rugsurdej. Drys: Solsikkefrø.	
10032	Føtex	120601	850	28	Schulstad	DET GODE YOGHURT & BIRKES BRØD	Halvsigtet rugmel, vand, yoghurt naturl, rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), rugkerner, gule hørfrø, bygmalt sirup, blå birkes (3%), salt (1,3%) tilsat jod, eddike, gær, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre) Drys: Blå og hvide birkes	
10037	OBS	140601	950	Helt	DDB	MARKENS MØRKE KERNE	Vand, halvsigtet rugmel, hvedemel, udblødte hele rugkerner (9%), surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), hørfrø (7½%), rugbrødsrasp (ingredienser som i dette brød), skårne rugkerner (3,5%), mørk maltekstrakt, salt tilsat jod, gær, gluten, lys malt. Drys: Rugflager. Tilsat: melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre)	Højt fiberindhold; Ikke tilsat konserv.middel; Fremstillet uden stråforkortet korn

Bilag 4.1.5 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10038	Føtex	120601	850	28	Schulstad	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	Halvsigtet rugmel, rugsurdej (groft rugmel, vand, surdejskultur), vand, rugkerner, hørfrø, bygmalt sirup, salt (1,2%) tilsat jod, gær og eddike. Drys: Rugflager.	
10039	Super Best	130601	1000	27	Kohberg	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	Vand, økologisk rugmel, økologisk surdej (økologisk rugmel, vand, økologiske sukkerroefibre), økologisk hvedemel, økologiske hørfrø, økologiske skårne rugkerner, 6% økologiske solsikkekerner, økologisk lys maltekstrakt, salt tilsat jod, økologisk tørret surdej (økologisk rugmel, surdejskultur), gær. Drys: Solsikkekerner.	Højt fiberindhold
10045	OBS	130601	950	Helt	DDB	MARKENS FLERKORN	Vand, halvsigtet rugmel, hvedemel, surdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), hørfrø (7½%), rugbrødsrasp (ingredienser som i dette brød, skårne rugkerner, mørk maltekstrakt, rugflager), hørfrø (9%), solsikkekerner (6½%), udblødte hele rugkerner (4½%), salt tilsat jod, gær, gluten, yoghurtpulver. Drys: Solsikkekerner. Tilsat: melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	Højt fiberindhold; Ikke tilsat konserv.middel; Fremstillet uden stråforkortet korn
10047	Netto	180601	1000	27	Kohberg	SOFT SOLSIKKERUGBRØD	Rugsigtemel, vand, surdej (groft rugmel, vand, sukkerroefibre), 6% solsikkekerner, rugkerner, groft rugmel, maltekstrakt, salt tilsat jod, hvedegluten, rugmel, tørret surdej (rugmel, surdejskultur), gær. Drys: Solsikkekerner.	Uden konserveringsmiddel
10048	Føtex	160601	850	27	Schulstad	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	Halvsigtet rugmel, rugsurdej (groft rugmel, vand, surdejskultur), vand, rugkerner, hørfrø, bygmalt sirup, salt (1,2%) tilsat jod, gær og eddike. Drys: Rugflager.	

Bilag 4.1.5 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10052	Netto	170601	950	Helt	Schulstad	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	Halvsigtet rugmel, vand, rugsurdej (groft rugmel, vand, surdejsskult), rugkerner, hørfrø, solsikkefrø (7%), bygmaltirup, salt tilsat jod (1,2%), gær, eddike, og tørret rugsurdej. Drys: Solsikkefrø.	Uden konserveringsmiddel
10076	Føtex	230601	850	29	Schulstad	DET GODE YOGHURT & BIRKES RUGBRØD	Halvsigtet rugmel, vand, yoghurt naturel, rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejsskult), rugkerner, gule hørfrø, bygmaltirup, blå birkes (3%), salt (1,3%) tilsat jod, eddike, gær, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Blå og hvide birkes	
10081	Føtex	230601	950	29	Schulstad	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	Halvsigtet rugmel, vand, rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejsskult), rugkerner, hørfrø, solsikkefrø (6%), bygmaltirup, salt (1,2%) tilsat jod, gær, eddike, og tørret rugsurdej. Drys: Solsikkefrø.	
10084	Jaco	240601	1000	27	Kohberg	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	Vand, økologisk rugmel, økologisk surdej (økologisk rugmel, vand, økologiske sukkerofibre), økologisk hvedemel, økologiske hørfrø, økologiske skårne rugkerner, 6% økologiske solsikkekerner, økologisk lys maltekstrakt, salt tilsat jod, økologisk tørret surdej (økologisk rugmel, surdejsskult), gær. Drys: Solsikkekerner.	Højt fiberindhold
10086	Dagli brugsen	240601	950	26	DDB	MARKENS MØRKE FLERKORN	Halvsigtet rugmel, vand, udblødte hele rugkerner (12%), surdej (vand, groft rugmel, surdejsskult), rugbrødsrasp (ingredienser som i dette brød, skårne rugkerner, havrekerner, sesamfrø, rugflager), hørfrø (8%), solsikkekerner (7%), hvedemel, mørk og lys maltekstrakt, salt tilsat jod, gær, gluten. Drys: Blå birkes. Tilsat: melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre)	Højt fiberindhold; Ikke tilsat konserv.middel; Fremstillet uden stråforkortet korn

Bilag 4.1.5 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10087	EDEKA	270601	1000	Helt	Kohberg	SOFT SOLSIKKERUGBRØD	Rugsigtemel, vand, surdej (groft rugmel, vand, sukkerroefibre), 6% solsikkekerner, rugkerner, groft rugmel, maltekstrakt, salt tilsat jod, hvedegluten, rugmel, tørret surdej (rugmel, surdejskultur), gær. Drys: Solsikkekerner.	Uden konserveringsmiddel
10090	Føtex	250801	950	28	Schulstad	DET GODE SOLSIKKERUGBRØD	Halvsigtet rugmel, vand, rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), rugkerner, hørfrø, solsikkefrø (6%), bygmalt sirup, salt (1,2%) tilsat jod, gær, eddike, og tørret rugsurdej. Drys: Solsikkefrø.	

*) DDB: De Danske Brødfabriker; Kohberg: Kohberg brød A/S; Schulstad : Schulstad A/S

Bilag 4.1.6 Rugbrød, Diverse (Bondebrød, Lyst rugbrød, Pumpernickel, Øvrige) - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
						Rugbrød, bondebrød		
10042	Føtex	160601	400	8	Schulstad	BONDEBRØD	35% rugsigtemel, 28% hvedemel, 16% vand, 12% rugsurdej (groft rugmel, vand, surdejskultur), 3% gær, 2% lys maltekstrakt, 1,3% salt tilsat jod, eddike, tørret rugsurdej, gluten, melbehandlingsmiddel (E300).	
10044	OBS	160601	400	8	Schulstad	SLESVIGER BONDEBRØD	Halvsigtet rugmel, hvedemel, vand, rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejskultur), groft rugmel, gær, maltekstrakt, salt tilsat jod (1,3%), eddike, tørret rugsurdej, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre)	

Bilag 4.1.6 Rugbrød, Diverse (Bondebrød, Lyst rugbrød, Pumpernickel, Øvrige) - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
10051	Netto	180601	400	8	Schulstad	FYRMESTER LANDBRØD	36% rugsigtemel, 29% hvedemel, 16% vand, 13% rugsurdej (groft rugmel, vand, surdejsskulturer), 3% gær, 1,4% salt tilsat jod, eddike, tørret rugsurdej, gluten, melbehandlingsmiddel (E300).	
10075	Aldi	210601	400	8	Schulstad	KRONBRØD, BONDEBRØD	Halvsigtet rugmel, hvedemel, vand, rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejsskulturer), groft rugmel, gær, maltekstrakt, salt tilsat jod (1,3%), eddike, tørret rugsurdej, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10083	Kvickly	280601	400	8	Schulstad	FRISISK BONDEBRØD	Hvedemel, halvsigtet rugmel, surdej (vand, groft rugmel, surdejsskulturer), vand, hørfrø, groft rugmel, rugkerner, solsikkefrø, gær, maltekstrakt, salt tilsat jod (1,2%), eddike, tørret rugsurdej, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
						Rugbrød, Lyst		
10034	OBS	170601	1600	Helt	DDB	MARKENS LYSE RUGBRØD	Halvsigtet rugmel, vand, surdej (vand, halvsigtet rugmel, surdejsskulturer), salt tilsat jod, hvedemel, lys maltekstrakt, gær.	Ikke tilsat konserv.middel; Fremstillet uden stråforkortet korn
10056	Føtex	190601	375	8	Schulstad	LYST SØNDERJYDSK	Vand, rugsurdej (vand, groft rugmel, surdejsskulturer), groft rugmel, halvsigtet rugmel, hvedemel, gær, salt (1,3%) tilsat jod, bygmaltssirup, hvedegluten, tørret rugsurdej, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10072	Kvickly	220601	350	10	DDB	MARKENS LYSE RUGBRØD	Halvsigtet rugmel, surdej (vand, groft rugmel, surdejsskulturer), vand, salt tilsat jod, gær.	Højt fiberindhold; Ikke tilsat konserv.middel; Fremstillet uden stråforkortet korn
						Pumpernickel		
10074	Føtex	11.2001	250	5	Grosbäckerei Wendeln	PUMPERNICKEL	Rugmel, vand, salt, malt, gær.	
10088	Kvickly	151101	500	9	Modersohn`s Mühlen	PUMPERNICKEL	Knækkede rugkerner, vand, malt, salt, gær.	Uden konserveringsmiddel

Bilag 4.1.6 Rugbrød, Diverse (Bondebrød, Lyst rugbrød, Pumpernickel, Øvrige) - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Skiver Helt	Producent*	Handelsnavn	Indgrediensliste	Anprisning
						Øvrige		
10059	Netto	170601	1400	Helt	Kohberg	KERNESOL RUGBRØD M. 42% RUG	Vand, rugsigtemel, surdej (groft rugmel, vand, sukkerroefibre), hvedemel, rugflager, 6,5% solsikkekerner, sukkerroefibre, salt tilsat jod, maltekstrakt, tørret surdej (rugmel, surdejskultur), hvedegluten, gær, melbehandlingsmiddel (E300).	Uden konserveringsmiddel
10060	Føtex	190601	400	8	Schulstad	FLERKORNSBRØD I SKIVER	38% hvedemel, 13% rugsigtemel, 11% hørfrø, 10% rugsurdej (groft rugmel, vand, surdejskultur), 10% vand, 5% rugkerner, 3% solsikkekerner, 3% gær, 2% lys maltekstrakt, 2% gluten, 1,4% salt tilsat jod, eddike, tørret rugsurdej, melbehandlingsmiddel (E300).	

*) DDB: De Danske Brødfabriker; Kohberg: Kohberg brød A/S; Schulstad : Schulstad A/S

Bilag 4.2 Analyseresultater for energigivende næringsstoffer

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		kJ/100 g		g/100 g					
	Bilag 4.2.1 Rugbrød, mørk uden kerner - industrielt fremstillet.								
10035	MARKENS MØRKE	910	4,20	47	1,0	8,7	33,7	2,12	54,4
10061	MARKENS MØRKE RUGBRØD	920	4,72	47	1,2	8,5	32,7	2,15	54,9
10011	MØRK FROKOST RUGBRØD	910	5,2	45	1,2	9,1	30,7	1,81	53,6
10058	MØRK FROKOST RUGBRØD	880	5,5	43	1,3	8,1	29,1	1,77	51,9
10007	MØRKT RUGBRØD	940	5,1	48	1,1	9,3	33,8	2,06	56,0
10054	MØRKT RUGBRØD	880	4,66	45	1,0	8,4	31,8	2,08	52,6
10055	MØRKT RUGBRØD I SK., FOR DSM	880	4,72	45	1,0	7,8	30,9	2,13	52,5
10027	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	890	4,66	45	1,3	9,2	31,7	2,13	52,6
10050	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	900	4,8	45	1,3	8,2	31,4	2,16	53,3
10033	MØRKT RUGBRØD, KRONBRØD	890	4,61	45	1,4	8,5	29,6	2,19	52,8
10026	MØRKT RUGBRØD, RUGGÅRDEN	910	4,14	47	1,2	8,7	33,4	2,14	54,0
10012	MØRKT RUGBRØD, TRIANON	870	5,2	44	1,0	8,7	29,7	1,94	52,0
10073	MØRKT SØNDERJYDSK	970	6,4	48	1,1	7,8	35,8	2,18	57,9
10013	SØNDERJ. RUGBRØD M. 55% RUG	960	5,4	49	0,9	8,7	32,5	2,08	57,4
10079	SØNDERJYDSK RUGBRØD	890	5,2	44	1,3	8,4	31,0	1,87	52,8
	Minimum	870	4,14	43	0,9	7,8	29,1	1,77	51,9
	Maksimum	970	6,4	49	1,4	9,3	35,8	2,19	57,9
	Gennemsnit af 15 prøver	910	5,0	46	1,2	8,5	31,9	2,05	53,9
	Tabelværdi (rugbrød, mørkt)	988	6,2	48,1	1,7	9,20	-	2,5	57,5
	Bilag 4.2.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - industrielt fremstillet.								
10063	FULDKORNS RUGBRØD I SKIVER	900	4,8	45	1,2	8,1	32,1	2,12	53,6
10009	FULDKORNS RUGBRØD, FOR FDB	920	5,1	47	1,2	9,5	32,8	1,90	54,7
10091	FULDKORNSRUGBRØD	890	4,61	46	1,0	8,5	31,4	2,10	53,5
10014	FULDKORNSRUGBRØD, TRIANON	900	5,5	45	1,1	8,2	31,9	1,89	53,7
10066	GROVKERNE ØKO, BRØDMESTEREN	900	5,0	45	1,5	7,6	30,4	1,80	53,0
10015	HERKULES GROVBRØD	890	5,4	44	1,2	9,2	30,7	2,03	53,1
10071	HERKULES GROVBRØD	890	5,2	44	1,2	8,6	30,5	1,98	52,8
10022	HERKULES GROVBRØD, TYKKERE SK.	890	5,5	44	1,3	8,7	30,8	1,97	52,7
10019	KERNEBRØD, RUGGÅRDEN	910	4,31	47	1,2	8,4	34,2	1,93	54,0
10023	KERNERUGBRØD, BIRKELUND	920	5,1	46	1,3	9,1	33,6	3,19	55,6

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		kJ/100 g	g/100 g						
10010	KERNERUGBRØD, KRONBRØD	900	4,49	46	1,3	8,8	32,6	2,15	53,7
10003	LEVEBRØD KERNEGROV	990	6,8	46	2,2	9,3	32,7	2,15	57,6
10069	MARKENS KERNE CLAUS	930	4,43	47	1,2	8,3	34,3	1,92	54,9
10008	MARKENS SCHWARTZBRØD	940	4,20	49	1,1	8,0	35,3	2,09	56,2
10001	MARKENS STORE CLAUS	890	3,85	47	0,8	8,9	34,4	2,14	53,5
10024	SCHWARTZBRØD	920	4,37	47	1,0	8,1	35,1	2,09	54,9
10002	SKOVMAND	960	4,8	49	1,1	8,8	38,8	2,07	56,9
10004	SKOVMAND	930	4,8	47	1,2	8,6	35,0	2,10	55,4
10029	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	900	5,4	44	1,6	8,1	31,1	2,07	53,1
10070	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	900	5,6	45	1,2	8,0	32,1	1,98	53,6
	Minimum	890	3,85	44	0,8	7,6	30,4	1,80	52,7
	Maksimum	990	6,8	49	2,2	9,5	38,8	3,19	57,6
	Gennemsnit af 20 prøver	910	5,0	46	1,2	8,5	33,0	2,08	54,3
	Bilag 4.2.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet.								
10089	5 KORN "BRØDMESTEREN"	1090	6,4	43	5,7	8,7	29,6	2,08	57,1
10025	FLERKORNSBRØD	980	4,8	43	4,3	9,3	31,6	2,24	54,3
10006	FULDKORNSRUGBRØD, FOR DSM	960	5,1	46	2,5	9,2	32,7	2,12	55,5
10036	KLITFOGED BRØD	900	5,0	42	2,8	7,6	31,4	1,79	51,8
10016	KONDI KARL	960	5,4	43	3,7	8,2	29,4	1,67	53,3
10021	KONDI KARL	960	5,1	43	3,8	8,9	30,6	1,76	53,6
10082	KONDI KARL	970	5,3	43	3,8	8,8	30,3	1,74	54,0
10018	MARKENS LYSE SOLSIKKE	960	5,6	43	3,4	8,6	32,6	2,14	54,5
10068	MARKENS LYSE SOLSIKKE	950	5,1	44	3,0	8,6	28,8	2,24	54,4
10017	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	950	5,0	45	2,6	8,7	30,1	2,24	54,8
10064	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	950	4,9	43	3,7	9,2	30,7	2,36	54,2
10085	MARKENS ØKOL. MØRKE SOLSIKKE	1040	6,2	41	6,2	8,9	28,7	1,96	55,8
10005	SKOVMAND, EKSTRA GROV	950	5,0	46	2,2	9,6	32,8	2,35	55,9
10030	SOFTKERNE "BRØDMESTEREN"	970	5,9	42	4,2	8,5	27,2	2,21	54,0
10028	SOLSIKKEBRØD, ELMELUND	1020	6,2	39	7,0	9,2	25,9	2,49	53,8
10053	SOLSIKKERUGBRØD	990	5,9	44	3,6	7,8	30,7	2,04	55,4
10057	ØKOLOGISK KERNE RUGBRØD	1010	6,2	43	4,5	9,7	27,5	2,48	55,9

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		kJ/100 g		g/100 g					
10020	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	1030	7,4	37	7,3	8,7	26,7	2,31	54,0
10077	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	1070	6,9	40	7,2	8,1	26,6	2,32	56,1
	Minimum	900	4,8	37	2,2	7,6	25,9	1,67	51,8
	Maksimum	1090	7,4	46	7,3	9,7	32,8	2,49	57,1
	Gennemsnit af 19 prøver	980	5,7	43	4,3	8,8	29,7	2,13	54,7
	Bilag 4.2.4 Rugbrød, soft, uden olieholdige frø - industrielt fremstillet. <i>Uden kerner</i>								
10040	DET GODE MØRK MALTET	980	4,61	48	2,1	7,5	36,1	1,96	56,9
10067	DET GODE MØRK MALTET	1000	4,8	49	2,2	7,7	36,9	1,96	58,2
10043	MARKENS MØRKE MALTEDE	970	4,14	50	1,0	6,5	37,2	2,02	57,6
10062	MARKENS MØRKE MALTEDE, ØKO.	870	4,20	45	1,1	7,1	31,8	1,95	51,9
10041	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKOLOGISK	950	5,5	47	1,5	7,8	32,4	1,94	56,0
10080	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKOLOGISK	900	4,9	45	1,3	8,7	30,9	1,92	53,0
	<i>Med kerner</i>								
10046	SOFT RUGKERNEBRØD	1000	5,4	50	1,3	6,7	38,5	1,78	58,9
10078	SOFT RUGKERNEBRØD.	970	5,0	50	1,1	7,3	36,8	1,88	57,7
10065	SOFT VIKING, HELT GROVBRØD	960	5,2	49	1,1	6,5	36,3	2,00	57,2
	Minimum	870	4,14	45	1,0	6,5	30,9	1,78	51,9
	Maksimum	1000	5,5	50	2,2	8,7	38,5	2,02	58,9
	Gennemsnit af 9 prøver	960	4,9	48	1,4	7,3	35,2	1,93	56,4
	Bilag 4.2.5 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet.								
10038	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	980	5,0	46	3,0	7,8	34,6	2,07	56,5
10048	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	990	5,2	47	2,6	7,7	32,7	2,09	56,6
10031	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	1100	6,5	41	7,7	7,7	27,0	2,24	57,0
10052	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	1080	6,2	40	7,8	7,8	28,9	2,25	56,7
10081	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	1090	6,6	41	7,3	8,0	29,9	2,26	57,3
10090	DET GODE SOLSIKKERUGBRØD	1070	6,5	43	6,0	7,1	30,8	2,30	58,0
10032	DET GODE YOGHURT & BIRKES RUGBR.	1010	5,7	46	3,4	7,4	33,7	2,19	56,9
10076	DET GODE YOGHURT & BIRKES RUGBR.	1030	5,6	47	3,6	7,5	34,7	2,16	58,1
10045	MARKENS FLERKORN	1090	7,5	40	7,5	7,5	24,7	2,28	57,4
10086	MARKENS MØRKE FLERKORN	1060	7,0	41	6,5	7,7	28,2	2,07	56,7
10037	MARKENS MØRKE KERNE	1000	6,1	44	3,8	7,2	33,2	1,93	55,7
10039	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	1020	6,5	41	5,6	8,6	25,5	2,17	55,0

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		kJ/100 g	g/100 g						
10084	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	1030	5,9	42	5,7	9,6	26,4	2,13	55,5
10047	SOFT SOLSIKKERUGBRØD	1040	6,4	45	4,4	7,1	33,3	1,81	58,0
10087	SOFT SOLSIKKERUGBRØD	1040	6,4	45	4,3	7,9	31,3	1,89	57,5
	Minimum	980	5,0	40	2,6	7,1	24,7	1,81	55,0
	Maksimum	1100	7,5	47	7,8	9,6	34,7	2,30	58,1
	Gennemsnit af 15 prøver	1040	6,2	43	5,3	7,8	30,3	2,12	56,9
	Bilag 4.2.6 Rugbrød, øvrige – industrielt fremstillet.								
	<i>Rugbrød, Bondebrød</i>								
10042	BONDEBRØD	1000	6,4	50	1,2	5,1	39,6	1,81	59,0
10044	SLESVIGER BONDEBRØD	990	6,5	49	1,3	4,7	39,0	1,78	58,4
10051	FYRMESTER LANDBRØD	990	6,5	49	1,2	4,3	40,4	1,86	58,5
10075	KRONBRØD, BONDEBRØD	1010	6,5	50	1,3	5,4	39,3	1,78	59,4
10083	FRISISK BONDEBRØD	1100	9,0	44	5,2	9,1	33,4	2,04	59,9
	Minimum	990	6,4	44	1,2	4,3	33,4	1,78	58,4
	Maksimum	1100	9,0	50	5,2	9,1	40,4	2,04	59,9
	Gennemsnit af 5 prøver	1020	7,0	48	2,0	5,7	38,3	1,85	59,0
	<i>Rugbrød, Lyst</i>								
10056	LYST SØNDERJYDSK	990	6,2	49	1,2	6,7	36,9	1,92	58,6
10034	MARKENS LYSE RUGBRØD	970	4,55	50	1,1	7,5	38,6	1,69	57,6
10072	MARKENS LYSE RUGBRØD	920	4,08	48	1,0	6,6	36,7	1,81	54,7
	Minimum	920	4,08	48	1,0	6,6	36,7	1,69	54,7
	Maksimum	990	6,2	50	1,2	7,5	38,6	1,92	58,6
	Gennemsnit af 3 prøver	960	5,0	49	1,1	6,9	37,4	1,81	57,0
	Tabelværdi (rugbrød, lyst)	964	6,2	47,6	1,3	7,50	-	2,1	57,0
	<i>Rugbrød, Pumpernickel</i>								
10074	PUMPERNICKEL	900	5,6	44	1,4	10,0	28,3	1,86	53,0
10088	PUMPERNICKEL	940	5,1	48	0,9	9,9	30,0	1,95	56,0
	<i>Rugbrød, Øvrige</i>								
10059	KERNESOL RUGBRØD M. 42% RUG	1050	6,1	47	3,9	6,9	33,0	1,82	58,3
10060	FLERKORNSBRØD I SKIVER	1080	9,1	44	4,6	5,7	34,6	1,91	59,3

Bilag 4.3.1 Analyseresultater for fedtsyrer i g/100 g prøve

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monomættede fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g prøve																	
	Bilag 4.3.1.1 Rugbrød, mørk uden kerner - industrielt fremstillet.																		
10035	MARKENS MØRKE	-	-	-	-	0,161	0,011	-	0,005	0,18	-	0,192	0,015	0,013	0,22	0,47	0,076	0,55	-
10061	MARKENS MØRKE RUGBRØD	-	-	-	-	0,179	0,019	-	-	0,20	-	0,192	0,017	0,010	0,22	0,44	0,070	0,51	-
10011	MØRK FROKOST RUGBRØD	-	-	-	-	0,120	0,015	-	-	0,14	-	0,31	0,023	0,016	0,35	0,49	0,091	0,58	-
10058	MØRK FROKOST RUGBRØD	-	-	-	-	0,169	0,013	-	-	0,18	-	0,294	0,023	0,014	0,33	0,50	0,089	0,59	-
10007	MØRKT RUGBRØD	-	-	-	0,005	0,170	0,019	-	-	0,19	0,008	0,200	0,016	0,011	0,24	0,48	0,081	0,56	-
10054	MØRKT RUGBRØD	-	-	-	-	0,154	0,008	-	-	0,16	-	0,150	0,015	0,008	0,17	0,42	0,077	0,50	-
10055	MØRKT RUGBRØD I SK., FOR DSM	-	-	-	-	0,153	0,009	-	-	0,16	-	0,149	0,013	0,008	0,17	0,43	0,089	0,52	-
10027	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	-	-	-	-	0,169	0,019	-	-	0,19	-	0,248	0,019	0,013	0,28	0,49	0,117	0,61	-
10050	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	-	-	-	-	0,175	0,019	-	-	0,19	-	0,261	0,019	0,012	0,29	0,55	0,137	0,69	-
10033	MØRKT RUGBRØD, KRONBRØD	-	-	-	-	0,171	0,016	-	0,006	0,19	-	0,31	0,023	0,014	0,35	0,49	0,109	0,60	-
10026	MØRKT RUGBRØD, RUGGÅRDEN	-	-	-	-	0,189	0,026	-	-	0,22	-	0,220	0,016	0,014	0,25	0,49	0,080	0,57	-
10012	MØRKT RUGBRØD, TRIANON	-	-	-	-	0,150	0,016	-	0,011	0,18	-	0,168	0,014	0,011	0,19	0,41	0,062	0,47	-
10073	MØRKT SØNDERJYDSK	-	-	-	-	0,181	0,013	-	-	0,19	0,006	0,117	0,013	0,007	0,14	0,47	0,082	0,55	-
10013	SØNDERJ. RUGBRØD M. 55% RUG	-	-	-	-	0,160	0,008	-	-	0,17	-	0,118	0,012	0,009	0,14	0,45	0,066	0,52	-
10079	SØNDERJYDSK RUGBRØD	-	-	-	-	0,173	0,016	-	-	0,19	-	0,33	0,029	0,014	0,37	0,52	0,117	0,64	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	0,120	0,008	-	u.d.	0,14	u.d.	0,117	0,012	0,007	0,14	0,41	0,062	0,47	-
	Maksimum	-	-	-	0,005	0,189	0,026	-	0,011	0,22	0,008	0,33	0,029	0,016	0,37	0,55	0,137	0,69	-
	Gennemsnit af 15 prøver	-	-	-		0,165	0,015	-		0,18		0,22	0,018	0,012	0,25	0,47	0,090	0,56	-
	Bilag 4.3.1.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - industrielt fremstillet.																		
10063	FULDKORNS RUGBRØD I SKIVER	-	-	-	-	0,174	0,014	-	-	0,19	-	0,230	0,020	0,012	0,26	0,50	0,102	0,60	-
10009	FULDKORNS RUGBRØD, FOR FDB	-	-	-	-	0,180	0,017	-	-	0,20	-	0,202	0,016	0,013	0,23	0,49	0,085	0,58	-
10091	FULDKORNSRUGBRØD	-	-	-	-	0,167	0,011	-	-	0,18	-	0,152	0,016	0,009	0,18	0,47	0,083	0,55	-
10014	FULDKORNSRUGBRØD, TRIANON	-	-	-	-	0,175	0,014	-	-	0,19	-	0,182	0,016	0,011	0,21	0,48	0,070	0,55	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart									Mættede fedt- syrer					Monoumættede fedtsyrer			Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g prøve																	
10066	GROVKERNE ØKO, BRØDMESTEREN	-	-	-	-	0,206	0,023	-	-	0,23	-	0,285	0,026	0,014	0,33	0,55	0,083	0,63	-
10015	HERKULES GROVBRØD	-	-	-	-	0,164	0,011	-	0,006	0,18	-	0,230	0,018	0,012	0,26	0,52	0,090	0,61	-
10071	HERKULES GROVBRØD	-	-	-	-	0,164	0,014	-	-	0,18	-	0,179	0,017	0,010	0,21	0,47	0,077	0,55	-
10022	HERKULES GROVBRØD, TYKKERE SKIVER	-	-	-	-	0,180	0,017	-	0,006	0,20	-	0,272	0,021	0,016	0,31	0,54	0,098	0,64	-
10019	KERNEBRØD, RUGGÅRDEN	-	-	-	-	0,158	0,018	-	0,007	0,18	-	0,239	0,018	0,013	0,27	0,55	0,075	0,63	-
10023	KERNERUGBRØD, BIRKELUND	-	-	-	-	0,179	0,015	-	0,006	0,20	-	0,258	0,021	0,013	0,29	0,53	0,105	0,64	-
10010	KERNERUGBRØD, KRONBRØD	-	-	-	-	0,160	0,013	-	-	0,17	-	0,31	0,023	0,014	0,35	0,50	0,109	0,61	-
10003	LEVEBRØD KERNEGROV	-	-	-	-	0,220	0,064	-	0,011	0,30	-	0,46	0,028	0,014	0,50	1,06	0,092	1,15	-
10069	MARKENS KERNE CLAUS	-	-	-	-	0,170	0,014	-	0,005	0,19	-	0,223	0,018	0,012	0,25	0,47	0,077	0,55	-
10008	MARKENS SCHWARTZBRØD	-	-	-	-	0,149	0,022	-	-	0,17	0,006	0,204	0,016	0,010	0,24	0,42	0,065	0,49	-
10001	MARKENS STORE CLAUS	-	-	-	-	0,140	0,008	-	0,009	0,16	-	0,130	0,011	0,009	0,15	0,40	0,057	0,46	-
10024	SCHWARTZBRØD	-	-	-	-	0,170	0,015	-	0,007	0,19	-	0,211	0,016	0,012	0,24	0,46	0,075	0,54	-
10002	SKOVMAND	-	-	-	-	0,124	0,010	-	-	0,13	0,005	0,171	0,014	0,011	0,20	0,44	0,087	0,53	-
10004	SKOVMAND	-	-	-	-	0,136	0,022	-	-	0,16	0,006	0,222	0,018	0,012	0,26	0,48	0,112	0,59	-
10029	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	-	-	-	-	0,228	0,047	-	-	0,28	0,009	0,35	0,027	0,014	0,40	0,50	0,083	0,58	-
10070	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	-	-	-	-	0,164	0,016	-	-	0,18	-	0,201	0,017	0,010	0,23	0,44	0,068	0,51	-
	Minimum	-	-	-	-	0,124	0,008	-	u.d.	0,13	u.d.	0,130	0,011	0,009	0,15	0,40	0,057	0,46	-
	Maksimum	-	-	-	-	0,228	0,064	-	0,011	0,30	0,009	0,46	0,028	0,016	0,50	1,06	0,112	1,15	-
	Gennemsnit af 20 prøver	-	-	-	-	0,170	0,019	-		0,19		0,24	0,019	0,012	0,27	0,51	0,085	0,60	-
	Bilag 4.3.1.3 Rugbrød, med olie- holdige frø og kerner - industrielt fremstillet.																		
10089	5 KORN "BRØDMESTEREN"	-	-	-	-	0,40	0,182	-	0,030	0,61	-	1,36	0,04	-	1,40	1,89	1,09	2,98	-
10025	FLERKORNSBRØD	-	-	-	-	0,33	0,126	-	0,027	0,48	-	0,76	0,032	0,016	0,81	2,27	0,215	2,49	-
10006	FULDKORNSRUGBRØD, FOR DSM	-	-	-	-	0,217	0,050	-	-	0,27	-	0,42	0,023	0,014	0,46	0,63	0,73	1,36	-
10036	KLITFOGED BRØD	-	-	-	-	0,257	0,047	-	-	0,30	-	0,62	0,032	0,018	0,67	0,69	0,61	1,30	-
10016	KONDI KARL	-	-	-	-	0,29	0,111	-	-	0,40	-	0,63	0,028	-	0,66	1,30	0,81	2,11	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedt-syrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monoumættede fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g prøve																	
10021	KONDI KARL	-	-	-	-	0,30	0,105	-	-	0,41	-	0,83	0,038	0,018	0,89	1,39	0,62	2,01	-
10082	KONDI KARL	-	-	-	-	0,28	0,096	-	0,029	0,41	-	0,74	0,037	0,017	0,79	1,34	0,64	1,98	-
10018	MARKENS LYSE SOLSIKKE	-	-	-	-	0,28	0,095	-	0,021	0,40	-	0,48	0,022	-	0,50	1,95	0,056	2,01	-
10068	MARKENS LYSE SOLSIKKE	-	-	-	-	0,259	0,089	-	0,017	0,37	-	0,45	0,021	-	0,47	1,67	0,072	1,74	-
10017	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	-	-	-	-	0,242	0,077	-	0,016	0,34	-	0,34	0,018	-	0,36	1,45	0,094	1,54	-
10064	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	-	-	-	-	0,264	0,108	-	0,027	0,40	-	1,12	0,024	-	1,14	1,59	0,071	1,66	-
10085	MARKENS ØKOL. MØRKE SOLSIKKE	-	-	-	-	0,42	0,212	-	-	0,63	-	1,05	0,048	-	1,10	2,21	1,33	3,54	-
10005	SKOVMAND, EKSTRA GROV	-	-	-	-	0,208	0,047	-	-	0,26	-	0,33	0,020	0,011	0,36	0,59	0,66	1,25	-
10030	SOFTKERNE "BRØDMESTEREN"	-	-	-	-	0,36	0,155	-	0,030	0,55	-	1,03	0,035	-	1,07	2,40	0,147	2,55	-
10028	SOLSIKKEBRØD, ELMELUND	-	-	-	-	0,41	0,210	-	-	0,62	-	1,24	0,044	-	1,28	2,40	1,48	3,88	-
10053	SOLSIKKERUGBRØD	-	-	-	-	0,33	0,113	-	0,023	0,47	-	0,82	0,029	-	0,85	1,89	0,110	2,00	-
10057	ØKOLOGISK KERNE RUGBRØD	-	-	-	-	0,36	0,160	-	-	0,52	-	0,82	0,041	-	0,86	1,03	1,56	2,59	-
10020	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	-	-	-	-	0,49	0,247	-	0,039	0,78	-	1,49	0,051	-	1,54	3,3	0,90	4,2	-
10077	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	-	-	-	-	0,49	0,233	-	0,037	0,76	-	1,43	0,048	-	1,48	3,1	0,83	3,9	-
	Minimum	-	-	-	-	0,208	0,047	-	u.d.	0,26	-	0,330	0,018	u.d.	0,36	0,59	0,056	1,25	-
	Maksimum	-	-	-	-	0,49	0,247	-	0,039	0,78	-	1,49	0,051	0,018	1,54	3,30	1,56	4,2	-
	Gennemsnit af 19 prøver	-	-	-	-	0,33	0,130	-	0,016	0,47	-	0,84	0,033	-	0,88	1,74	0,63	2,4	-
	Bilag 4.3.1.4 Rugbrød, soft, uden olieholdige frø - industrielt fremstillet.																		
	UDEN KERNER																		
10040	DET GODE MØRK MALTET	-	-	-	-	0,206	0,047	-	0,010	0,26	-	0,62	0,038	-	0,66	0,85	0,150	1,00	-
10067	DET GODE MØRK MALTET	-	-	-	-	0,222	0,049	-	0,011	0,28	-	0,42	0,028	0,014	0,46	0,99	0,097	1,09	-
10043	MARKENS MØRKE MALTEDE	-	-	-	0,005	0,158	0,014	-	0,008	0,19	0,007	0,190	0,015	0,012	0,22	0,39	0,100	0,49	-
10062	MARKENS MØRKE MALTEDE, ØKO.	-	-	-	-	0,158	0,016	-	-	0,17	0,006	0,178	0,017	0,009	0,21	0,40	0,067	0,47	-
10041	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKO.	-	-	-	-	0,210	0,018	-	-	0,23	-	0,30	0,023	0,014	0,34	0,60	0,090	0,69	-
10080	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKO.	-	-	-	-	0,184	0,017	-	-	0,20	-	0,255	0,024	0,014	0,29	0,55	0,082	0,63	-
	MED KERNER																		
10046	SOFT RUGKERNEBRØD	-	-	-	-	0,182	0,016	-	-	0,20	-	0,245	0,021	0,011	0,28	0,51	0,076	0,59	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedt-syrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monoumættede fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g prøve																	
10065	SOFTKERNERUGBRØD	-	-	-	0,005	0,177	0,020	-	-	0,20	0,008	0,189	0,017	0,009	0,22	0,43	0,060	0,49	-
10078	SOFT VIKING, HELT GROVBRØD	-	-	-	-	0,151	0,013	-	-	0,16	-	0,260	0,023	0,013	0,30	0,42	0,077	0,50	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	0,151	0,013	-	u.d.	0,16	u.d.	0,178	0,015	u.d.	0,21	0,39	0,060	0,47	-
	Maksimum	-	-	-	0,005	0,222	0,049	-	0,011	0,28	0,008	0,62	0,038	0,014	0,66	0,99	0,150	1,09	-
	Gennemsnit af 9 prøver	-	-	-		0,183	0,023	-		0,21		0,30	0,023	0,011	0,33	0,57	0,089	0,66	-
	Bilag 4.3.1.5 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet.																		
10038	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	-	-	-	-	0,238	0,064	-	-	0,30	-	0,45	0,026	-	0,48	0,68	1,07	1,75	-
10048	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	-	-	-	-	0,225	0,055	-	-	0,28	-	0,37	0,022	0,011	0,40	0,65	0,87	1,52	-
10031	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	-	-	-	-	0,46	0,254	-	0,036	0,75	-	1,16	0,043	-	1,20	3,1	1,52	4,6	-
10052	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	-	-	-	-	0,46	0,28	-	-	0,74	-	1,31	0,047	-	1,36	3,4	1,52	4,9	-
10081	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	-	-	-	-	0,46	0,245	-	0,042	0,75	-	1,30	0,045	-	1,35	3,6	0,83	4,4	-
10090	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	-	-	-	-	0,40	0,192	-	-	0,59	-	0,91	0,038	-	0,95	2,31	1,49	3,80	-
10032	DET GODE YOGHURT&BIRKES BRØD	-	-	-	0,029	0,37	0,090	-	-	0,49	-	0,54	0,035	-	0,58	1,71	0,095	1,81	-
10076	DET GODE YOGHURT&BIRKES BRØD	-	-	-	0,027	0,39	0,092	-	-	0,51	-	0,53	0,036	-	0,57	1,97	0,096	2,07	-
10045	MARKENS FLERKORN	-	-	-	-	0,49	0,212	-	-	0,70	-	1,08	0,050	-	1,13	2,6	1,90	4,5	-
10086	MARKENS MØRKE FLERKORN	-	-	-	-	0,43	0,194	-	0,031	0,66	-	1,24	0,044	-	1,28	2,6	1,15	3,8	-
10037	MARKENS MØRKE KERNE	-	-	-	-	0,29	0,089	-	-	0,38	-	0,61	0,030	-	0,64	0,72	1,42	2,14	-
10039	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	-	-	-	-	0,43	0,145	-	-	0,58	-	1,16	0,045	-	1,21	2,08	1,00	3,08	-
10084	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	-	-	-	-	0,43	0,141	-	0,028	0,60	-	1,31	0,044	-	1,35	2,40	0,51	2,91	-
10047	SOFT SOLSIKKEBRØD, SØNDERJYDSK	-	-	-	-	0,33	0,171	-	0,030	0,53	-	0,82	0,031	-	0,85	2,31	0,115	2,43	-
10087	SOFT SOLSIKKERUGBRØD	-	-	-	-	0,34	0,142	-	0,031	0,51	-	1,15	0,036	-	1,19	2,07	0,081	2,15	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	0,225	0,055	-	u.d.	0,28	-	0,370	0,022	-	0,40	0,65	0,081	1,52	-
	Maksimum	-	-	-	0,03	0,49	0,28	-	0,042	0,75	-	1,31	0,050	0,011	1,36	3,6	1,90	4,9	-
	Gennemsnit af 15 prøver	-	-	-		0,38	0,16	-		0,56	-	0,93	0,038		0,97	2,1	0,91	3,1	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedt-syrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monoumættede fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g prøve																	
	Bilag 4.3.1.6 Rugbrød, diverse - industrielt fremstillet.																		
	RUGBRØD, BONDEBRØD																		
10042	BONDEBRØD	-	-	-	-	0,190	0,019	-	0,008	0,22	0,006	0,30	0,021	0,012	0,34	0,47	0,084	0,55	-
10044	SLESVIGER BONDEBRØD	-	-	-	-	0,188	0,017	-	-	0,21	0,006	0,31	0,021	0,013	0,35	0,50	0,087	0,59	-
10051	FYRMESTER LANDBRØD	-	-	-	-	0,193	0,021	-	-	0,21	0,006	0,266	0,019	0,011	0,30	0,53	0,099	0,63	-
10075	KRONBRØD, BONDEBRØD	-	-	-	-	0,188	0,021	-	-	0,21	0,007	0,265	0,023	0,010	0,31	0,49	0,086	0,58	-
10083	FRISISK BONDEBRØD	-	-	-	-	0,42	0,185	-	0,029	0,63	-	0,99	0,039	-	1,03	2,6	0,83	3,4	-
	Minimum	-	-	-	-	0,188	0,017	-	u.d.	0,21	u.d.	0,265	0,019	u.d.	0,30	0,470	0,084	0,55	-
	Maksimum	-	-	-	-	0,42	0,185	-	0,029	0,63	0,007	0,99	0,039	0,013	1,03	2,60	0,83	3,4	-
	Gennemsnit af 5 prøver	-	-	-	-	0,24	0,053	-		0,30	0,005	0,43	0,025	0,009	0,47	0,92	0,24	1,2	-
	RUGBRØD, LYST																		
10056	LYST SØNDERJYDSK	-	-	-	-	0,183	0,014	-	-	0,20	0,007	0,274	0,021	0,010	0,31	0,51	0,094	0,60	-
10034	MARKENS LYSE RUGBRØD	-	-	-	-	0,171	0,015	-	0,006	0,19	-	0,233	0,018	0,013	0,26	0,47	0,083	0,55	-
10072	MARKENS LYSE RUGBRØD	-	-	-	-	0,150	0,011	-	0,004	0,17	-	0,186	0,017	0,010	0,21	0,39	0,069	0,46	-
	Minimum	-	-	-	-	0,150	0,011	-	u.d.	0,17	u.d.	0,186	0,017	0,010	0,21	0,39	0,069	0,46	-
	Maksimum	-	-	-	-	0,183	0,015	-	0,006	0,20	0,007	0,274	0,021	0,013	0,31	0,51	0,094	0,60	-
	Gennemsnit af 3 prøver	-	-	-	-	0,168	0,013	-	0,003	0,18		0,231	0,019	0,011	0,26	0,46	0,082	0,54	-
	RUGBRØD, PUMPERNICKEL																		
10074	PUMPERNICKEL	-	-	-	-	0,179	0,022	-	-	0,20	-	0,275	0,024	0,013	0,31	0,49	0,090	0,58	-
10088	PUMPERNICKEL	-	-	-	-	0,145	0,011	-	-	0,16	0,004	0,185	0,017	0,010	0,22	0,44	0,077	0,52	-
	RUGBRØD, DIVERSE																		
10059	KERNESOL RUGBRØD M. 42% RUG	-	-	-	-	0,4	0,131	-	0,027	0,56	-	0,76	0,027	-	0,79	1,92	0,083	2,00	-
10060	FLERKORNSBRØD I SKIVER	-	-	-	-	0,37	0,138	-	-	0,51	-	0,77	0,034	-	0,80	1,71	1,11	2,82	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen (u.d.) på 0,2% af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 4.3.2 Analyseresultater for fedtsyrer i g/100 g fedtsyrer

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monoumætte- de fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g fedtsyrer																	
	Bilag 4.3.2.1 Rugbrød, mørk uden kerner - industrielt fremstillet.																		
10035	MARKENS MØRKE	-	-	-	-	17,1	1,2	-	0,53	18,8	-	20,4	1,6	1,4	23,3	49,8	8,1	57,9	-
10061	MARKENS MØRKE RUGBRØD	-	-	-	-	19,3	2,0	-	-	21,4	-	20,7	1,8	1,1	23,6	47,5	7,6	55,0	-
10011	MØRK FROKOST RUGBRØD	-	-	-	-	11,3	1,4	-	-	12,7	-	29,1	2,2	1,5	32,8	46,0	8,5	54,6	-
10058	MØRK FROKOST RUGBRØD	-	-	-	-	15,3	1,2	-	-	16,5	-	26,7	2,1	1,3	30,0	45,4	8,1	53,4	-
10007	MØRKT RUGBRØD	-	-	-	0,51	17,2	1,9	-	-	19,6	0,81	20,2	1,6	1,1	23,7	48,5	8,2	56,7	-
10054	MØRKT RUGBRØD	-	-	-	-	18,5	0,96	-	-	19,5	-	18,0	1,8	0,96	20,8	50,5	9,3	59,7	-
10055	MØRKT RUGBRØD I SK., FOR DSM	-	-	-	-	18,0	1,1	-	-	19,0	-	17,5	1,5	0,94	20,0	50,5	10,5	61,0	-
10027	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	-	-	-	-	15,7	1,8	-	-	17,5	-	23,1	1,8	1,2	26,0	45,6	10,9	56,5	-
10050	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	-	-	-	-	14,9	1,6	-	-	16,5	-	22,3	1,6	1,0	24,9	46,9	11,7	58,6	-
10033	MØRKT RUGBRØD, KRONBRØD	-	-	-	-	15,0	1,4	-	0,53	16,9	-	27,2	2,0	1,2	30,5	43,0	9,6	52,6	-
10026	MØRKT RUGBRØD, RUGGÅRDEN	-	-	-	-	18,3	2,5	-	-	20,8	-	21,3	1,5	1,4	24,2	47,3	7,7	55,1	-
10012	MØRKT RUGBRØD, TRIANON	-	-	-	-	17,8	1,9	-	1,3	21,0	-	20,0	1,7	1,3	22,9	48,7	7,4	56,1	-
10073	MØRKT SØNDERJYDSK	-	-	-	-	20,4	1,5	-	-	21,8	0,67	13,2	1,5	0,79	16,1	52,9	9,2	62,1	-
10013	SØNDERJ. RUGBRØD M. 55% RUG	-	-	-	-	19,4	0,97	-	-	20,4	-	14,3	1,5	1,1	16,9	54,7	8,0	62,7	-
10079	SØNDERJYDSK RUGBRØD	-	-	-	-	14,4	1,3	-	-	15,8	-	27,5	2,4	1,2	31,1	43,4	9,8	53,1	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	11,3	0,96	-	u.d.	12,7	u.d.	13,2	1,5	0,79	16,1	43,0	7,4	52,6	-
	Maksimum	-	-	-	0,51	20,4	2,5	-	1,3	21,8	0,81	29,1	2,4	1,5	32,8	54,7	11,7	62,7	-
	Gennemsnit af 15 prøver	-	-	-		16,8	1,5	-		18,5		21,4	1,8	1,2	24,5	48,0	9,0	57,0	-
	Bilag 4.3.2.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - industrielt fremstillet.																		
10063	FULDKORNS RUGBRØD I SKIVER	-	-	-	-	16,5	1,3	-	-	17,9	-	21,9	1,9	1,1	24,9	47,5	9,7	57,2	-
10009	FULDKORNS RUGBRØD, FOR FDB	-	-	-	-	17,9	1,7	-	-	19,6	-	20,1	1,6	1,3	23,0	48,9	8,5	57,3	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart									Mættede fedtsyrer					Monoumætte- de fedtsyrer			Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g fedtsyrer																	
10091	FULDKORNSRUGBRØD	-	-	-	-	18,4	1,2	-	-	19,6	-	16,7	1,8	0,99	19,5	51,8	9,1	60,9	-
10014	FULDKORNSRUGBRØD, TRIANON	-	-	-	-	18,5	1,5	-	-	19,9	-	19,2	1,7	1,2	22,0	50,6	7,4	58,0	-
10066	GROVKERNE ØKO, BRØDMESTEREN	-	-	-	-	17,4	1,9	-	-	19,3	-	24,0	2,2	1,2	27,4	46,3	7,0	53,3	-
10015	HERKULES GROVBRØD	-	-	-	-	15,6	1,0	-	0,57	17,2	-	21,9	1,7	1,1	24,7	49,5	8,6	58,0	-
10071	HERKULES GROVBRØD	-	-	-	-	17,6	1,5	-	-	19,1	-	19,2	1,8	1,1	22,1	50,5	8,3	58,8	-
10022	HERKULES GROVBRØD, TYKKERE SKIVER	-	-	-	-	15,7	1,5	-	0,52	17,7	-	23,7	1,8	1,4	26,9	47,0	8,5	55,5	-
10019	KERNEBRØD, RUGGÅRDEN	-	-	-	-	14,7	1,7	-	0,65	17,0	-	22,2	1,7	1,2	25,0	51,0	7,0	58,0	-
10023	KERNERUGBRØD, BIRKELUND	-	-	-	-	15,9	1,3	-	0,53	17,7	-	22,9	1,9	1,2	25,9	47,0	9,3	56,3	-
10010	KERNERUGBRØD, KRONBRØD	-	-	-	-	14,2	1,2	-	-	15,3	-	27,5	2,0	1,2	30,7	44,3	9,7	53,9	-
10003	LEVEBRØD KERNEGROV	-	-	-	-	11,3	3,3	-	0,56	15,1	-	23,6	1,4	0,72	25,8	54,4	4,7	59,1	-
10069	MARKENS KERNE CLAUS	-	-	-	-	17,2	1,4	-	0,51	19,1	-	22,5	1,8	1,2	25,6	47,5	7,8	55,3	-
10008	MARKENS SCHWARTZBRØD	-	-	-	-	16,7	2,5	-	-	19,2	0,67	22,9	1,8	1,1	26,5	47,1	7,3	54,4	-
10001	MARKENS STORE CLAUS	-	-	-	-	18,3	1,0	-	1,2	20,5	-	17,0	1,4	1,2	19,6	52,4	7,5	59,8	-
10024	SCHWARTZBRØD	-	-	-	-	17,6	1,6	-	0,72	19,9	-	21,8	1,7	1,2	24,7	47,6	7,8	55,4	-
10002	SKOVMAND	-	-	-	-	14,4	1,2	-	-	15,5	0,58	19,8	1,6	1,3	23,3	51,0	10,1	61,1	-
10004	SKOVMAND	-	-	-	-	13,5	2,2	-	-	15,7	0,60	22,0	1,8	1,2	25,6	47,6	11,1	58,7	-
10029	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	-	-	-	-	18,1	3,7	-	-	21,9	0,72	27,8	2,1	1,1	31,8	39,7	6,6	46,3	-
10070	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	-	-	-	-	17,9	1,7	-	-	19,7	-	21,9	1,9	1,1	24,9	48,0	7,4	55,5	-
	Minimum	-	-	-	-	11,3	1,0	-	u.d.	15,1	u.d.	16,7	1,4	0,72	19,5	39,7	4,7	46,3	-
	Maksimum	-	-	-	-	18,5	3,7	-	1,2	21,9	0,72	27,8	2,2	1,4	31,8	54,4	11,1	61,1	-
	Gennemsnit af 20 prøver	-	-	-	-	16,4	1,7	-		18,3		21,9	1,8	1,2	25,0	48,5	8,2	56,6	-
	Bilag 4.3.2.3 Rugbrød, med olie- holdige frø og kerner - industrielt fremstillet.																		
10089	5 KORN "BRØDMESTEREN"	-	-	-	-	8,0	3,6	-	0,60	12,3	-	27,2	0,80	-	28,0	37,9	21,8	59,7	-
10025	FLERKORNSBRØD	-	-	-	-	8,7	3,3	-	0,72	12,8	-	20,1	0,85	0,42	21,4	60,1	5,7	65,8	-
10006	FULDKORNSRUGBRØD, FOR DSM	-	-	-	-	10,4	2,4	-	-	12,8	-	20,2	1,1	0,67	21,9	30,2	35,0	65,3	-
10036	KLITFOGED BRØD	-	-	-	-	11,3	2,1	-	-	13,4	-	27,3	1,4	0,79	29,5	30,3	26,8	57,2	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monomætte- de fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polymættede fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g fedtsyrer																	
10016	KONDI KARL	-	-	-	-	9,2	3,5	-	-	12,7	-	19,9	0,88	-	20,8	41,0	25,6	66,6	-
10021	KONDI KARL	-	-	-	-	9,1	3,2	-	-	12,3	-	25,1	1,2	0,55	26,8	42,1	18,8	60,9	-
10082	KONDI KARL	-	-	-	-	8,8	3,0	-	0,91	12,7	-	23,3	1,2	0,53	25,0	42,2	20,1	62,3	-
10018	MARKENS LYSE SOLSIKKE	-	-	-	-	9,6	3,3	-	0,72	13,6	-	16,5	0,76	-	17,3	67,1	1,9	69,1	-
10068	MARKENS LYSE SOLSIKKE	-	-	-	-	10,0	3,5	-	0,66	14,2	-	17,5	0,81	-	18,3	64,8	2,8	67,6	-
10017	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	-	-	-	-	10,8	3,4	-	0,72	15,0	-	15,2	0,80	-	16,0	64,8	4,2	69,0	-
10064	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	-	-	-	-	8,2	3,4	-	0,84	12,5	-	35,0	0,75	-	35,7	49,6	2,2	51,8	-
10085	MARKENS ØKOL. MØRKE SOLSIKKE	-	-	-	-	8,0	4,0	-	-	12,0	-	19,9	0,91	-	20,8	41,9	25,2	67,2	-
10005	SKOVMAND, EKSTRA GROV	-	-	-	-	11,1	2,5	-	-	13,7	-	17,7	1,1	0,59	19,3	31,6	35,4	67,0	-
10030	SOFTKERNE "BRØDMESTEREN"	-	-	-	-	8,7	3,7	-	0,72	13,1	-	24,8	0,84	-	25,6	57,7	3,5	61,3	-
10028	SOLSIKKEBRØD, ELMELUND	-	-	-	-	7,1	3,6	-	-	10,7	-	21,4	0,76	-	22,2	41,5	25,6	67,1	-
10053	SOLSIKKERUGBRØD	-	-	-	-	10,0	3,4	-	0,69	14,1	-	24,7	0,87	-	25,6	57,0	3,3	60,3	-
10057	ØKOLOGISK KERNE RUGBRØD	-	-	-	-	9,1	4,0	-	-	13,1	-	20,6	1,0	-	21,7	25,9	39,3	65,2	-
10020	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	-	-	-	-	7,5	3,8	-	0,60	11,9	-	22,9	0,78	-	23,6	50,6	13,8	64,4	-
10077	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	-	-	-	-	7,9	3,8	-	0,60	12,3	-	23,2	0,78	-	24,0	50,3	13,5	63,7	-
	Minimum	-	-	-	-	7,1	2,1	-	u.d.	10,7	-	15,2	0,75	u.d.	16,0	25,9	1,93	51,8	-
	Maksimum	-	-	-	-	11,3	4,0	-	0,91	15,0	-	35,0	1,4	0,79	35,7	67,1	39,3	69,1	-
	Gennemsnit af 19 prøver	-	-	-	-	9,1	3,3	-	-	12,9	-	22,2	0,92	-	23,3	46,7	17,1	63,8	-
	Bilag 4.3.2.4 Rugbrød, soft, uden olieholdige frø - industrielt fremstillet.																		
	UDEN KERNER																		
10040	DET GODE MØRK MALTET	-	-	-	-	10,7	2,4	-	0,52	13,7	-	32,3	2,0	-	34,3	44,2	7,8	52,1	-
10067	DET GODE MØRK MALTET	-	-	-	-	12,1	2,7	-	0,60	15,4	-	22,9	1,5	0,76	25,2	54,1	5,3	59,4	-
10043	MARKENS MØRKE MALTEDE	-	-	-	0,56	17,6	1,6	-	0,89	20,6	0,78	21,1	1,7	1,3	24,9	43,4	11,1	54,5	-
10062	MARKENS MØRKE MALTEDE, ØKO.	-	-	-	-	18,6	1,9	-	-	20,4	0,71	20,9	2,0	1,1	24,7	47,0	7,9	54,9	-
10041	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKOLOGISK	-	-	-	-	16,7	1,4	-	-	18,2	-	23,9	1,8	1,1	26,9	47,8	7,2	55,0	-
10080	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKOLOGISK	-	-	-	-	16,3	1,5	-	-	17,9	-	22,6	2,1	1,2	26,0	48,8	7,3	56,1	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart									Mættede fedtsyrer					Monoumætte- de fedtsyrer			Polymættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g fedtsyrer																	
10046	MED KERNER SOFT RUGKERNEBRØD	-	-	-	-	17,2	1,5	-	-	18,7	-	23,1	2,0	1,0	26,1	48,1	7,2	55,2	-
10065	SOFT VIKING, HELT GROVBRØD	-	-	-	0,55	19,3	2,2	-	-	22,1	0,87	20,7	1,9	0,98	24,4	47,0	6,6	53,6	-
10078	SOFTKERNERUGBRØD	-	-	-	-	15,8	1,4	-	-	17,1	-	27,2	2,4	1,4	30,9	43,9	8,0	51,9	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	10,7	1,4	-	u.d.	13,7	u.d.	20,7	1,5	u.d.	24,4	43,4	5,3	51,9	-
	Maksimum	-	-	-	0,56	19,3	2,7	-	0,89	22,1	0,87	32,3	2,4	1,4	34,3	54,1	11,1	59,4	-
	Gennemsnit af 9 prøver	-	-	-		16,0	1,8	-		18,2		23,9	1,9	1,0	27,0	47,1	7,6	54,7	-
	Bilag 4.3.2.5 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet.																		
10038	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	-	-	-	-	9,4	2,5	-	-	11,9	-	17,8	1,0	-	18,8	26,9	42,3	69,2	-
10048	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	-	-	-	-	10,2	2,5	-	-	12,7	-	16,8	1,0	0,50	18,3	29,5	39,5	69,0	-
10031	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	-	-	-	-	7,0	3,9	-	0,55	11,4	-	17,6	0,65	-	18,3	47,2	23,1	70,3	-
10052	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	-	-	-	-	6,6	4,0	-	-	10,5	-	18,7	0,67	-	19,3	48,5	21,7	70,1	-
10081	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	-	-	-	-	7,1	3,8	-	0,64	11,5	-	19,9	0,69	-	20,6	55,2	12,7	67,9	-
10090	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	-	-	-	-	7,5	3,6	-	-	11,1	-	17,0	0,71	-	17,8	43,3	27,9	71,2	-
10032	DET GODE YOGHURT & BIRKES BRØD	-	-	-	1,0	12,9	3,1	-	-	17,0	-	18,8	1,2	-	20,0	59,6	3,3	62,9	-
10076	DET GODE YOGHURT&BIRKESRUGBRØD	-	-	-	0,68	9,8	2,3	-	-	12,8	-	13,4	0,91	-	14,3	49,6	2,4	52,1	-
10045	MARKENS FLERKORN	-	-	-	-	7,7	3,3	-	-	11,1	-	17,1	0,79	-	17,8	41,1	30,0	71,1	-
10086	MARKENS MØRKE FLERKORN	-	-	-	-	7,6	3,4	-	0,54	11,5	-	21,8	0,77	-	22,6	45,7	20,2	65,9	-
10037	MARKENS MØRKE KERNE	-	-	-	-	9,2	2,8	-	-	12,0	-	19,3	0,95	-	20,3	22,8	45,0	67,7	-
10039	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	-	-	-	-	8,8	3,0	-	-	11,8	-	23,9	0,93	-	24,8	42,8	20,6	63,4	-
10084	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	-	-	-	-	8,8	2,9	-	0,58	12,3	-	26,9	0,90	-	27,8	49,4	10,5	59,8	-
10047	SOFT SOLSIKKEBRØD, SØNDERJYDSK	-	-	-	-	8,7	4,5	-	0,79	13,9	-	21,5	0,81	-	22,4	60,7	3,0	63,7	-
10087	SOFT SOLSIKKERUGBRØD	-	-	-	-	8,8	3,7	-	0,81	13,3	-	29,9	0,94	-	30,8	53,8	2,1	55,9	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	6,6	2,3	-	u.d.	10,5	-	13,4	0,65	u.d.	14,3	22,8	2,1	52,1	-
	Maksimum	-	-	-	1,0	12,9	4,5	-	0,81	17,0	-	29,9	1,2	0,5	30,8	60,7	45,0	71,2	-
	Gennemsnit af 15 prøver	-	-	-		8,7	3,3	-		12,3	-	20,0	0,86		20,9	45,1	20,3	65,3	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monomætte- de fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polymættede fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g fedtsyrer																	
	Bilag 4.3.2.6 Rugbrød, diverse - industrielt fremstillet. RUGBRØD, BONDEBRØD																		
10042	BONDEBRØD	-	-	-	-	17,1	1,7	-	0,72	19,5	0,54	27,0	1,9	1,1	30,5	42,3	7,6	49,9	-
10083	FRISISK BONDEBRØD	-	-	-	-	8,2	3,6	-	0,57	12,4	-	19,4	0,77	-	20,2	51,1	16,3	67,3	-
10051	FYRMESTER LANDBRØD	-	-	-	-	16,9	1,8	-	-	18,7	0,52	23,2	1,7	0,96	26,4	46,3	8,6	54,9	-
10075	KRONBRØD, BONDEBRØD	-	-	-	-	17,2	1,9	-	-	19,2	0,64	24,3	2,1	0,92	28,0	45,0	7,9	52,8	-
10044	SLESVIGER BONDEBRØD	-	-	-	-	16,5	1,5	-	-	18,0	0,53	27,1	1,8	1,1	30,6	43,8	7,6	51,4	-
	Minimum	-	-	-	-	8,2	1,5	-	u.d.	12,4	u.d.	19,4	0,77	u.d.	20,2	42,3	7,57	49,9	-
	Maksimum	-	-	-	-	17,2	3,6	-	0,72	19,5	0,64	27,1	2,1	1,1	30,6	51,1	16,3	67,3	-
	Gennemsnit af 5 prøver	-	-	-	-	15,2	2,1	-	-	17,6	0,45	24,2	1,7	0,8	27,1	45,7	9,6	55,3	-
	RUGBRØD, LYST																		
10056	LYST SØNDERJYDSK	-	-	-	-	16,4	1,3	-	-	17,7	0,63	24,6	1,9	0,90	28,0	45,8	8,4	54,3	-
10034	MARKENS LYSE RUGBRØD	-	-	-	-	16,9	1,5	-	0,59	19,0	-	23,1	1,8	1,3	26,2	46,6	8,2	54,8	-
10072	MARKENS LYSE RUGBRØD	-	-	-	-	17,9	1,3	-	0,48	19,7	-	22,2	2,0	1,2	25,4	46,6	8,2	54,8	-
	Minimum	-	-	-	-	16,4	1,3	-	u.d.	17,7	u.d.	22,2	1,8	0,90	25,4	45,8	8,2	54,3	-
	Maksimum	-	-	-	-	17,9	1,5	-	0,59	19,7	0,63	24,6	2,0	1,3	28,0	46,6	8,4	54,8	-
	Gennemsnit af 3 prøver	-	-	-	-	17,1	1,4	-	0,36	18,8		23,3	1,9	1,1	26,5	46,3	8,3	54,6	-
	RUGBRØD, PUMPERNICKEL																		
10074	PUMPERNICKEL	-	-	-	-	16,4	2,0	-	-	18,4	-	25,2	2,2	1,2	28,5	44,8	8,2	53,1	-
10088	PUMPERNICKEL	-	-	-	-	16,3	1,2	-	-	17,5	0,45	20,8	1,9	1,1	24,3	49,5	8,7	58,2	-
	RUGBRØD, DIVERSE																		
10060	FLERKORNSBRØD I SKIVER	-	-	-	-	9,0	3,3	-	-	12,3	-	18,6	0,82	-	19,5	41,4	26,9	68,2	-
10059	KERNESOL RUGBRØD M. 42% RUG	-	-	-	-	11,9	3,91	-	0,81	16,7	-	22,7	0,81	-	23,5	57,3	2,5	59,8	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen (u.d.) på 0,2% af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 4.4 Analyseresultater for vitaminer

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat
		mg/100 g						µg/100 g	
	Bilag 4.4.1 Rugbrød, mørk uden kerner - industrielt fremstillet.								
10035	MARKENS MØRKE	0,159	-	0,159	0,061	0,48	0,20	4,3	25
10061	MARKENS MØRKE RUGBRØD	0,166	-	0,166	0,060	0,46	0,20	i.a.	31
10011	MØRK FROKOST RUGBRØD	0,176	-	0,176	0,060	0,55	0,22	i.a.	19
10058	MØRK FROKOST RUGBRØD	0,183	-	0,183	0,060	0,49	0,24	4,7	19
10007	MØRKT RUGBRØD	0,171	-	0,171	0,077	0,53	0,27	i.a.	30
10054	MØRKT RUGBRØD	0,156	-	0,156	0,068	0,46	0,23	i.a.	23
10055	MØRKT RUGBRØD I SK., FOR DSM	0,150	-	0,150	0,067	0,45	0,26	i.a.	23
10027	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	0,157	-	0,157	0,071	0,48	0,27	i.a.	23
10050	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	0,151	-	0,151	0,067	0,49	0,26	4,7	19
10033	MØRKT RUGBRØD, KRONBRØD	0,159	-	0,159	0,068	0,45	0,26	i.a.	23
10026	MØRKT RUGBRØD, RUGGÅRDEN	0,154	-	0,154	0,061	0,45	0,21	i.a.	26
10012	MØRKT RUGBRØD, TRIANON	0,192	-	0,192	0,059	0,51	0,24	i.a.	23
10073	MØRKT SØNDERJYDSK	0,173	0,014	0,185	0,081	0,87	0,30	4,9	29
10013	SØNDERJ. RUGBRØD M. 55% RUG	0,169	-	0,169	0,062	0,53	0,21	i.a.	23
10079	SØNDERJYDSK RUGBRØD	0,185	-	0,185	0,059	0,61	0,21	5,4	19
	Minimum	0,150	u.d.	0,150	0,059	0,45	0,20	4,3	19
	Maksimum	0,192	0,014	0,192	0,081	0,87	0,30	5,4	31
	Gennemsnit af 15 prøver	0,167		0,168	0,065	0,52	0,24	4,8	24
	Bilag 4.4.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - industrielt fremstillet.								
10063	FULDKORNS RUGBRØD I SKIVER	0,164	-	0,164	0,070	0,56	0,29	i.a.	24
10009	FULDKORNS RUGBRØD, FOR FDB	0,171	-	0,171	0,074	0,57	0,26	i.a.	22
10091	FULDKORNSRUGBRØD	0,169	-	0,169	0,074	0,50	0,23	i.a.	25
10014	FULDKORNSRUGBRØD, TRIANON	0,186	-	0,186	0,054	0,63	0,23	i.a.	19
10066	GROVKERNE ØKO, BRØDMESTEREN	0,180	-	0,180	0,068	0,89	0,24	i.a.	20
10015	HERKULES GROVBRØD	0,177	-	0,177	0,062	0,58	0,22	5,0	20
10071	HERKULES GROVBRØD	0,165	-	0,165	0,061	0,49	0,20	i.a.	18
10022	HERKULES GROVBRØD, TYKKERE SK.	0,184	-	0,184	0,063	0,58	0,24	i.a.	20
10019	KERNEBRØD, RUGGÅRDEN	0,157	-	0,157	0,061	0,52	0,19	i.a.	23

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat
		mg/100 g						µg/100 g	
10023	KERNERUGBRØD, BIRKELUND	0,170	-	0,170	0,066	0,57	0,23	i.a.	19
10010	KERNERUGBRØD, KRONBRØD	0,170	-	0,170	0,067	0,53	0,25	i.a.	19
10003	LEVEBRØD KERNEGROV	0,152	-	0,152	0,075	0,91	0,25	i.a.	32
10069	MARKENS KERNE CLAUS	0,155	-	0,155	0,061	0,51	0,16	4,3	24
10008	MARKENS SCHWARTZBRØD	0,140	-	0,140	0,063	0,64	0,18	4,2	24
10001	MARKENS STORE CLAUS	0,147	-	0,147	0,062	0,47	0,19	i.a.	37
10024	SCHWARTZBRØD	0,148	-	0,148	0,062	0,68	0,18	4,3	25
10002	SKOVMAND	0,163	-	0,163	0,072	0,65	0,25	4,7	32
10004	SKOVMAND	0,159	-	0,159	0,074	0,65	0,25	i.a.	28
10029	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	0,160	-	0,160	0,056	0,69	0,21	i.a.	19
10070	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	0,156	-	0,156	0,055	0,58	0,21	4,6	18
	Minimum	0,140		0,140	0,054	0,47	0,16	4,2	18
	Maksimum	0,186		0,186	0,075	0,91	0,29	5,0	37
	Gennemsnit af 20 prøver	0,164		0,164	0,065	0,61	0,22	4,5	23
	Bilag 4.4.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet.								
10089	5 KORN "BRØDMESTEREN"	0,225	-	0,225	0,066	1,15	0,23	i.a.	23
10025	FLERKORNSBRØD	0,184	-	0,184	0,073	0,94	0,23	i.a.	28
10006	FULDKORNSRUGBRØD, FOR DSM	0,155	-	0,155	0,070	0,64	0,22	i.a.	21
10036	KLITFOGED BRØD	0,166	-	0,166	0,059	0,66	0,21	i.a.	22
10016	KONDI KARL	0,180	-	0,180	0,067	0,82	0,23	6,1	22
10021	KONDI KARL	0,192	-	0,192	0,065	0,80	0,21	i.a.	i.a.
10082	KONDI KARL	0,189	-	0,189	0,065	0,81	0,19	i.a.	23
10018	MARKENS LYSE SOLSIKKE	0,199	-	0,199	0,067	0,80	0,23	5,9	29
10068	MARKENS LYSE SOLSIKKE	0,217	-	0,217	0,066	0,72	0,21	i.a.	36
10017	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	0,205	-	0,205	0,076	0,52	0,23	i.a.	30
10064	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	0,199	-	0,199	0,071	0,91	0,21	6,7	37
10085	MARKENS ØKOL. MØRKE SOLSIKKE	0,241	-	0,241	0,080	1,29	0,27	i.a.	42
10005	SKOVMAND, EKSTRA GROV	0,158	-	0,158	0,069	0,67	0,23	i.a.	20
10030	SOFTKERNE "BRØDMESTEREN"	0,202	-	0,202	0,062	0,96	0,23	7,1	22
10028	SOLSIKKEBRØD, ELMELUND	0,205	-	0,205	0,077	1,21	0,27	i.a.	27
10053	SOLSIKKERUGBRØD	0,225	-	0,225	0,058	0,81	0,23	i.a.	35

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat
		mg/100 g						µg/100 g	
10057	ØKOLOGISK KERNE RUGBRØD	0,135	-	0,135	0,071	0,91	0,24	i.a.	25
10020	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	0,261	-	0,261	0,076	1,16	0,32	i.a.	29
10077	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	0,246	-	0,246	0,074	1,00	0,24	10,9	25
	Minimum	0,135		0,135	0,058	0,52	0,19	5,9	20
	Maksimum	0,261		0,261	0,080	1,29	0,32	10,9	42
	Gennemsnit af 19 prøver*	0,199		0,199	0,069	0,88	0,23	7,3	28
	Bilag 4.4.4 Rugbrød, soft, uden olieholdige frø - industrielt fremstillet.								
	<i>UDEN KERNER</i>								
10040	DET GODE MØRK MALTET	0,159	0,018	0,175	0,066	0,70	0,21	3,6	29
10067	DET GODE MØRK MALTET	0,154	0,015	0,167	0,066	0,67	0,23	i.a.	28
10043	MARKENS MØRKE MALTEDE	0,139	-	0,139	0,061	0,71	0,16	3,3	28
10062	MARKENS MØRKE MALTEDE, ØKO.	0,116	0,027	0,140	0,078	0,75	0,19	i.a.	40
10041	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKOLOGISK	0,201	-	0,201	0,072	1,12	0,28	5,7	26
10080	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKOL.	0,177	-	0,177	0,068	0,76	0,20	i.a.	24
	<i>MED KERNER</i>								
10046	SOFT RUGKERNEBRØD	0,151	-	0,151	0,054	0,84	0,18	i.a.	20
10078	SOFTKERNERUGBRØD	0,173	-	0,173	0,057	0,73	0,17	4,0	22
10065	SOFT VIKING, HELT GROVBRØD	0,173	-	0,173	0,052	0,77	0,19	3,9	20
	Minimum	0,116	u.d.	0,139	0,052	0,67	0,16	3,3	20
	Maksimum	0,201	0,027	0,201	0,078	1,12	0,28	5,7	40
	Gennemsnit af 9 prøver	0,160		0,166	0,064	0,78	0,20	4,1	26
	Bilag 4.4.5 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet.								
10038	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	0,172	0,014	0,184	0,067	0,96	0,22	4,5	27
10048	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	0,164	0,016	0,178	0,068	0,92	0,22	i.a.	28
10031	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	0,234	-	0,234	0,078	1,26	0,25	9,5	33
10052	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	0,238	-	0,238	0,080	1,35	0,29	i.a.	i.a.
10090	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	0,249	-	0,249	0,078	1,22	0,26	i.a.	38
10032	DET GODE YOGHURT & BIRKES BRØD	0,183	0,015	0,196	0,082	0,95	0,24	i.a.	35
10076	DET GODE YOGHURT & BIRKES BRØD	0,173	0,017	0,188	0,084	0,88	0,21	5,8	34
10045	MARKENS FLERKORN	0,266	-	0,266	0,082	1,45	0,28	i.a.	29
10086	MARKENS MØRKE FLERKORN	0,261	-	0,261	0,072	1,41	0,25	10,5	33

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat
		mg/100 g						µg/100 g	
10037	MARKENS MØRKE KERNE	0,161	-	0,161	0,063	1,02	0,19	5,4	26
10039	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	0,285	-	0,285	0,078	1,34	0,34	i.a.	30
10084	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	0,305	-	0,305	0,077	1,23	0,29	i.a.	32
10047	SOFT SOLSIKKEBRØD, SØNDERJYDSK	0,258	-	0,258	0,057	0,87	0,19	i.a.	23
10087	SOFT SOLSIKKERUGBRØD	0,262	-	0,262	0,060	0,97	0,21	7,8	26
10081	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	0,251	-	0,251	0,079	1,23	0,24	i.a.	i.a.
	Minimum	0,161	u.d.	0,161	0,057	0,87	0,19	4,5	23
	Maksimum	0,305	0,017	0,305	0,084	1,45	0,34	10,5	38
	Gennemsnit af 15 prøver	0,231		0,234	0,074	1,14	0,25	7,3	30
	Bilag 4.4.6 Rugbrød, diverse - industrielt fremstillet.								
	RUGBRØD, BONDEBRØD								
10042	BONDEBRØD	0,140	0,020	0,158	0,061	0,94	0,23	i.a.	24
10083	FRISISK BONDEBRØD	0,178	0,014	0,190	0,065	1,36	0,25	i.a.	22
10051	FYRMESTER LANDBRØD	0,144	0,022	0,163	0,061	0,92	0,22	i.a.	25
10075	KRONBRØD, BONDEBRØD	0,148	0,018	0,164	0,060	0,87	0,20	3,2	24
10044	SLESVIGER BONDEBRØD	0,135	0,022	0,154	0,061	0,95	0,24	2,5	25
	Minimum	0,135	0,014	0,154	0,060	0,87	0,20	2,5	22
	Maksimum	0,178	0,022	0,190	0,065	1,36	0,25	3,2	25
	Gennemsnit af 5 prøver	0,149	0,019	0,166	0,062	1,01	0,23	2,9	24
	RUGBRØD, LYST								
10056	LYST SØNDERJYDSK	0,166	0,014	0,178	0,073	0,90	0,29	3,6	28
10034	MARKENS LYSE RUGBRØD	0,143	-	0,143	0,059	0,51	0,18	i.a.	23
10072	MARKENS LYSE RUGBRØD	0,140	-	0,140	0,047	0,42	0,14	3,1	28
	Minimum	0,140		0,140	0,047	0,42	0,14	3,1	23
	Maksimum	0,166		0,178	0,073	0,90	0,29	3,6	28
	Gennemsnit af 3 prøver	0,150		0,154	0,060	0,61	0,20	3,4	26
	RUGBRØD, PUMPERNICKEL								
10074	PUMPERNICKEL	0,017	-	0,017	0,063	0,61	0,14	5,0	13
10088	PUMPERNICKEL	0,031	-	0,031	0,071	0,79	0,14	i.a.	17

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat
		mg/100 g						µg/100 g	
10059	RUGBRØD, DIVERSE KERNESOL RUGBRØD M. 42% RUG	0,213	-	0,213	0,057	0,85	0,20	i.a.	21
10060	FLERKORNSBRØD I SKIVER	0,173	0,016	0,187	0,061	1,28	0,28	i.a.	22

i.a. : ikke analyseret

- : under detektionsgrænsen

Bilag 4.5 Analyseresultater for mineraler og spormetaller

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g								µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g			
	Bilag 4.5.1 Rugbrød, mørk uden kerner - industrielt fremstillet.															
10035	MARKENS MØRKE	0,87	510	243	23,1	45	149	1,45	0,156	1,09	24,3	1,10	5,0	0,67	3,8	0,62
10061	MARKENS MØRKE RUGBRØD	0,89	510	249	21,9	46	153	1,43	0,170	1,21	27,5	1,14	9,9	0,70	2,56	0,66
10011	MØRK FROKOST RUGBRØD	0,679	410	244	32,0	51	156	1,83	0,183	1,44	15,5	1,30	3,5	0,97	3,20	1,02
10058	MØRK FROKOST RUGBRØD	0,687	396	236	26,7	50	148	1,67	0,178	1,46	16,7	1,37	6,7	0,98	4,1	0,98
10007	MØRKT RUGBRØD	0,79	457	270	26,7	52	171	1,80	0,175	1,49	23,1	1,37	4,6	2,0	3,30	0,88
10054	MØRKT RUGBRØD	0,80	439	248	25,4	49	150	1,58	0,172	1,37	18,6	1,15	6,2	0,77	3,04	0,70
10055	MØRKT RUGBRØD I SK., FOR DSM	0,87	520	250	24,5	50	157	1,59	0,164	1,43	23,3	1,19	5,7	0,85	2,12	0,67
10027	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	0,89	500	260	23,9	52	165	1,65	0,177	1,52	19,0	1,22	2,13	(0,38)	2,41	0,74
10050	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	0,88	510	250	24,3	51	155	1,72	0,174	1,46	22,7	1,21	8,5	0,84	4,2	0,90
10033	MØRKT RUGBRØD, KRONBRØD	0,89	499	260	26,1	52	159	1,64	0,175	1,46	17,9	1,23	3,5	0,81	2,77	0,62
10026	MØRKT RUGBRØD, RUGGÅRDEN	0,87	510	260	23,8	48	157	1,43	0,146	1,09	26,6	1,11	5,0	0,46	3,4	0,65
10012	MØRKT RUGBRØD, TRIANON	0,78	445	240	27,7	50	153	1,82	0,172	1,43	16,6	1,28	2,8	0,85	3,4	1,03
10073	MØRKT SØNDERJYDSK	0,87	505	250	71	48	155	1,61	0,169	1,49	20,6	1,17	7,9	1,7	2,74	1,04
10013	SØNDERJ. RUGBRØD M. 55% RUG	0,85	491	240	41,2	47	151	1,75	0,166	1,46	20,2	1,26	5,9	0,81	3,29	1,47
10079	SØNDERJYDSK RUGBRØD	0,744	430	248	24,7	49	154	1,55	0,182	1,62	15,0	1,43	3,8	0,59	3,6	1,03
	Minimum	0,679	396	236	21,9	45	148	1,43	0,146	1,09	15,0	1,10	2,1	(0,38)	2,12	0,62
	Maksimum	0,89	520	270	71	52	171	1,83	0,183	1,62	27,5	1,43	9,9	2,0	4,2	1,47
	Gennemsnit af 15 prøver	0,82	475	250	30	49	156	1,63	0,171	1,40	20,5	1,24	5,4	0,9	3,2	0,87

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g								µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g			
	Bilag 4.5.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - industrielt fremstillet.															
10063	FULDKORNS RUGBRØD I SKIVER	0,83	492	260	23,8	51	160	1,58	0,172	1,51	23,2	1,22	7,4	0,80	2,55	0,74
10009	FULDKORNS RUGBRØD, FOR FDB	0,694	399	260	26,5	52	169	1,80	0,174	1,48	19,3	1,37	4,7	2,0	3,9	0,92
10091	FULDKORNSRUGBRØD	0,81	463	260	25,1	51	164	1,66	0,180	1,60	14,3	1,18	3,5	(0,52)	3,4	0,73
10014	FULDKORNSRUGBRØD, TRIANON	0,736	411	226	36,4	46	142	1,68	0,165	1,28	18,4	1,21	5,7	1,0	3,7	1,52
10066	GROVKERNE ØKO, BRØDMESTEREN	0,638	374	260	30,7	57	177	1,69	0,197	1,76	15,3	1,64	7,1	1,5	5,3	1,15
10015	HERKULES GROVBRØD	0,81	496	248	30,2	52	157	1,89	0,184	1,46	18,9	1,30	5,0	0,76	3,6	1,06
10071	HERKULES GROVBRØD	0,77	452	250	28,5	51	152	1,73	0,174	1,50	17,2	1,39	8,0	1,2	4,1	1,03
10022	HERKULES GROVBRØD, TYKKERE SK.	0,77	456	245	26,7	53	155	1,76	0,182	1,46	17,1	1,35	2,16	0,72	3,23	1,08
10019	KERNEBRØD, RUGGÅRDEN	0,78	448	237	22,2	43	146	1,48	0,141	1,10	24,2	1,12	5,7	(0,28)	4,2	0,65
10023	KERNERUGBRØD, BIRKELUND	1,51	910	260	25,0	51	160	1,56	0,176	1,44	36,8	1,18	4,4	(0,54)	2,23	0,73
10010	KERNERUGBRØD, KRONBRØD	0,86	500	250	24,8	52	162	1,56	0,175	1,53	19,2	1,20	5,4	(0,53)	2,52	0,69
10003	LEVEBRØD KERNEGROV	0,92	540	235	24,2	45	149	1,89	0,175	1,59	20,1	1,14	7,7	1,3	3,30	0,97
10069	MARKENS KERNE CLAUS	0,80	453	239	21,8	43	143	1,45	0,153	1,12	23,0	1,04	10,0	0,69	4,6	0,63
10008	MARKENS SCHWARTZBRØD	0,89	540	220	22,1	40	137	1,33	0,155	1,13	25,0	1,12	14,4	(0,57)	6,9	0,80
10001	MARKENS STORE CLAUS	0,93	550	234	22,1	45	143	1,52	0,174	1,54	31,3	1,25	9,1	(0,49)	5,2	0,70
10024	SCHWARTZBRØD	0,90	530	230	21,5	42	141	1,34	0,143	1,06	30,1	1,06	7,0	(0,39)	4,4	0,72
10002	SKOVMAND	0,84	500	250	23,8	49	161	1,68	0,193	1,79	20,8	1,18	7,3	0,83	3,02	0,73
10004	SKOVMAND	0,87	510	250	23,0	48	153	1,55	0,174	1,52	18,7	1,10	6,7	(0,52)	3,4	0,88
10029	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	0,86	500	224	28,2	45	139	1,57	0,160	1,28	20,6	1,20	5,0	0,68	5,4	1,26
10070	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	0,80	467	220	25,8	43	134	1,54	0,158	1,29	19,4	1,23	8,4	1,2	3,8	1,15
	Minimum	0,64	374	220	21,5	40	134	1,33	0,141	1,06	14,3	1,04	2,2	(0,28)	2,23	0,63
	Maksimum	1,51	910	260	36,4	57	177	1,89	0,197	1,79	36,8	1,64	14,4	2,0	6,9	1,52
	Gennemsnit af 20 prøver	0,85	500	243	25,6	48	152	1,61	0,170	1,42	21,6	1,22	6,73	0,8	3,9	0,91
	Bilag 4.5.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet.															
10089	5 KORN "BRØDMESTEREN"	0,695	421	270	41,4	71	197	2,12	0,28	1,76	13,7	1,59	6,7	4,3	16,9	6,9
10025	FLERKORNSBRØD	0,88	510	250	26,1	63	175	1,49	0,235	1,34	24,0	1,30	7,9	3,7	17,5	3,4
10006	FULDKORNSRUGBRØD, FOR DSM	0,84	510	260	28,4	56	169	1,71	0,198	1,69	19,2	1,13	6,3	(0,60)	5,2	2,6
10036	KLITFOGED BRØD	0,724	415	198	26,8	44	132	1,41	0,156	1,18	16,4	0,95	8,6	1,6	8,2	2,2
10016	KONDI KARL	0,582	333	231	30,6	55	156	1,60	0,215	1,43	13,3	0,98	4,3	2,9	9,9	3,7
10021	KONDI KARL	0,632	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g								µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g			
10082	KONDI KARL	0,614	367	240	32,2	58	164	1,58	0,231	1,50	15,3	1,10	4,1	2,5	13,2	3,8
10018	MARKENS LYSE SOLSIKKE	0,88	510	241	28,6	57	161	1,50	0,214	1,30	26,7	1,18	11,1	3,3	15,7	2,6
10068	MARKENS LYSE SOLSIKKE	0,90	530	250	24,2	56	161	1,57	0,207	1,30	26,3	1,09	16,9	1,7	20,6	3,0
10017	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	0,84	520	260	25,6	60	173	1,58	0,216	1,32	26,7	1,28	10,9	3,3	13,9	2,9
10064	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	0,87	530	270	23,5	59	171	1,62	0,217	1,33	27,4	1,14	16,1	3,4	13,8	2,2
10085	MARKENS ØKOL. MØRKE SOLSIKKE	0,751	431	236	33,8	73	183	1,71	0,30	1,67	17,1	1,18	5,3	2,3	24,5	1,7
10005	SKOVMAND, EKSTRA GROV	0,98	580	260	29,2	56	168	1,68	0,197	1,56	36,9	1,12	7,7	0,72	5,6	3,2
10030	SOFTKERNE "BRØDMESTEREN"	0,83	494	236	43,4	60	165	1,92	0,27	1,55	20,6	1,26	6,6	6,0	22,4	4,2
10028	SOLSIKKEBRØD, ELMELUND	0,92	540	280	41,7	78	200	1,92	0,33	1,76	21,7	1,10	6,8	5,1	25,3	8,7
10053	SOLSIKKERUGBRØD	0,81	464	244	31,1	57	164	1,72	0,243	1,47	19,3	1,25	5,7	4,3	10,7	3,3
10057	ØKOLOGISK KERNE RUGBRØD	0,97	590	280	38,7	74	195	1,94	0,28	2,14	22,1	1,62	7,3	1,7	8,2	1,55
10020	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	0,86	510	280	33,7	84	213	1,90	0,36	2,12	16,7	1,43	2,6	1,3	20,4	3,7
10077	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	0,86	520	280	34,9	82	204	2,14	0,37	2,15	21,9	1,48	8,2	1,8	18,1	2,6
	Minimum	0,582	333	198	23,5	44	132	1,41	0,156	1,18	13,3	0,95	2,6	(0,60)	5,2	1,55
	Maksimum	0,98	590	280	43,4	84	213	2,14	0,37	2,15	36,9	1,62	16,9	6,0	25,3	8,7
	Gennemsnit af 19 prøver	0,81	488	254	31,9	64	175	1,73	0,25	1,59	21,4	1,23	7,95	2,8	15,0	3,5
	Bilag 4.5.4 Rugbrød, soft, uden olieholdige frø - industrielt fremstillet.															
	UDEN KERNER															
10040	DET GODE MØRK MALTET	0,88	510	206	19,7	35	123	1,16	0,137	1,19	23,2	0,97	3,0	(0,63)	2,36	0,76
10067	DET GODE MØRK MALTET	0,87	520	224	21,1	39	134	1,22	0,149	1,22	23,1	0,92	8,7	1,2	3,5	0,62
10043	MARKENS MØRKE MALTEDE	0,90	530	197	21,3	30,6	107	1,12	0,116	0,92	29,4	0,84	3,6	(0,55)	2,86	0,64
10062	MARKENS MØRKE MALTEDE, ØKO.	0,87	500	199	22,4	41	139	1,12	0,155	1,34	38,0	1,33	6,1	1,4	2,96	0,58
10041	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKOLOGISK	0,669	382	270	37,5	64	192	2,00	0,229	2,02	13,3	1,87	4,4	1,5	7,7	1,62
10080	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKOL.	0,692	409	250	36,1	57	173	1,73	0,208	1,70	13,9	1,65	4,8	1,4	5,4	1,29
	MED KERNER															
10046	SOFT RUGKERNEBRØD	0,77	436	196	22,7	33,0	113	1,27	0,133	1,04	18,9	0,95	3,4	1,4	2,90	1,24
10078	SOFTKERNERUGBRØD	0,81	474	209	25,9	33,3	111	1,27	0,135	1,19	16,2	1,00	8,0	0,83	3,7	0,96
10065	SOFT VIKING, HELT GROVBRØD	0,85	530	205	23,9	35	115	1,33	0,139	1,07	20,9	1,01	10,0	1,4	4,7	1,19
	Minimum	0,669	382	196	19,7	30,6	107	1,12	0,116	0,92	13,3	0,84	3,0	(0,55)	2,36	0,58
	Maksimum	0,90	530	270	37,5	64	192	2,00	0,229	2,02	38,0	1,87	10,0	1,5	7,7	1,62
	Gennemsnit af 9 prøver	0,81	477	217	25,6	41	134	1,36	0,156	1,30	21,9	1,17	5,8	1,1	4,0	0,99

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g								µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g			
	Bilag 4.5.5 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet.															
10038	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	0,86	500	225	28,6	47	140	1,33	0,179	1,28	22,3	0,94	4,8	1,1	6,4	3,8
10048	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	0,87	513	226	28,4	46	140	1,34	0,182	1,28	22,2	0,93	4,7	1,2	6,9	3,7
10031	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	0,84	493	253	40,5	72	182	1,81	0,33	1,61	21,8	1,01	4,1	6,4	25,0	7,9
10052	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	0,87	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.
10081	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	0,86	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.
10090	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	0,91	520	250	38,4	70	177	1,79	0,29	1,59	28,2	1,04	8,3	4,3	25,6	6,6
10032	DET GODE YOGHURT & BIRKES BRØD	0,87	498	221	66	47	141	1,90	0,171	1,18	21,8	0,98	3,7	1,1	7,0	1,52
10076	DET GODE YOGHURT & BIRKES BRØD	0,86	510	222	70	50	147	1,33	0,169	1,23	24,3	0,93	7,0	1,6	5,6	1,64
10045	MARKENS FLERKORN	0,80	474	260	47,6	80	175	1,78	0,32	1,35	25,2	0,96	8,9	12	29,7	8,6
10086	MARKENS MØRKE FLERKORN	0,735	450	246	49,2	74	164	1,72	0,30	1,36	20,3	1,00	18,0	9,1	31,2	6,3
10037	MARKENS MØRKE KERNE	0,749	448	215	32,2	51	132	1,41	0,162	1,02	25,3	0,88	10,2	5,1	13,8	3,2
10039	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	0,729	425	290	44,2	84	216	2,18	0,33	2,22	17,5	1,84	3,7	5,1	20,4	3,4
10084	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	0,78	476	290	47,0	85	217	2,12	0,35	2,08	14,3	1,73	7,9	4,4	22,4	4,0
10047	SOFT SOLSIKKEBRØD, SØNDERJYDSK	0,720	395	205	25,9	41	123	1,37	0,207	1,19	17,1	0,98	3,4	4,6	11,6	2,9
10087	SOFT SOLSIKKERUGBRØD	0,767	468	225	30,8	46	137	1,56	0,233	1,34	16,2	1,06	5,2	4,1	11,9	3,4
	Minimum	0,720	395	205	25,9	41	123	1,33	0,162	1,02	14,3	0,88	3,4	1,1	5,6	1,52
	Maksimum	0,910	520	290	70	85	217	2,18	0,35	2,22	28,2	1,84	18,0	12	31,2	8,6
	Gennemsnit af 15 prøver	0,815	475	241	42	61	161	1,66	0,25	1,44	21,3	1,10	6,9	4,6	16,7	4,4
	Bilag 4.5.6 Rugbrød, diverse - industrielt fremstillet.															
	RUGBRØD, BONDEBRØD															
10042	BONDEBRØD	0,88	520	166	18,1	25,9	101	1,01	0,119	0,97	21,9	0,76	2,3	1,8	2,25	1,02
10083	FRISISK BONDEBRØD	0,90	510	190	31,7	47	138	1,50	0,225	1,20	21,6	0,77	8,5	4,3	18,4	5,0
10051	FYRMESTER LANDBRØD	0,89	530	168	18,7	27,1	103	1,05	0,125	0,95	20,9	0,72	6,9	2,0	3,70	1,27
10075	KRONBRØD, BONDEBRØD	0,90	510	163	18,0	25,6	98	0,98	0,120	0,90	22,7	0,71	6,3	2,0	3,13	1,23
10044	SLESVIGER BONDEBRØD	0,86	500	163	19,5	25,5	98	1,01	0,118	0,91	22,8	0,72	2,44	2,1	3,32	1,13
	Minimum	0,86	500	163	18,0	25,5	98	0,98	0,118	0,90	20,9	0,71	2,3	1,8	2,25	1,02
	Maksimum	0,90	530	190	31,7	47	138	1,50	0,225	1,20	22,8	0,77	8,5	4,3	18,4	5,0
	Gennemsnit af 5 prøver	0,89	514	170	21,2	30	108	1,11	0,141	0,99	22,0	0,74	5,3	2,4	6,2	1,9

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g								µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g			
10056	RUGBRØD, LYST LYST SØNDERJYDSK	0,81	460	203	74	36	126	1,29	0,143	1,19	23,7	0,91	6,4	1,9	2,34	1,02
10034	MARKENS LYSE RUGBRØD	0,712	400	196	21,4	34	117	1,20	0,133	1,10	21,1	0,99	2,32	1,7	2,38	0,73
10072	MARKENS LYSE RUGBRØD	0,85	496	184	19,4	28,4	98	1,07	0,116	0,95	26,4	0,83	6,5	(0,59)	2,78	0,31
	Minimum	0,712	400	184	19,4	28,4	98	1,07	0,116	0,95	21,1	0,83	2,32	(0,59)	2,34	0,31
	Maksimum	0,85	496	203	74	36	126	1,29	0,143	1,19	26,4	0,99	6,5	1,9	2,78	1,02
	Gennemsnit af 3 prøver	0,79	452	194	38	33	114	1,19	0,131	1,08	23,7	0,91	5,1	1,4	2,50	0,69
10074	RUGBRØD, PUMPERNICKEL PUMPERNICKEL	0,625	409	245	29,3	50	156	1,86	0,183	1,47	2,2	1,36	8,4	2,8	5,0	0,79
10088	PUMPERNICKEL	0,531	400	260	26,4	48	164	1,80	0,192	1,25	0,8	1,25	11,7	1,5	7,8	1,02
10060	RUGBRØD, DIVERSE FLERKORNSBRØD I SKIVER	0,87	520	186	30,9	47	138	1,49	0,228	1,19	21,4	0,78	9,2	4,4	15,3	5,7
10059	KERNESOL RUGBRØD M. 42% RUG	0,764	440	199	44,0	46	135	1,43	0,208	1,23	16,7	0,99	7,2	8,3	17,7	4,1

i.a. : ikke analyseret

- : Indholdet er under detektionsgrænsen (u.d.)

Tal under detektionsgrænsen er angivet i parentes.

Bilag 4.6 Næringsdeklarationer af rugbrød, industrielt fremstillet

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkelt- um. fedts.	Flerum. fedts.	Koleste- rol	Kost- fibre	Na	Salt*
		kJ	g/100 g							mg/100 g	g/100 g	g/100 g	
	Bilag 4.6.1 Rugbrød, mørk uden kerner - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer												
10035	MARKENS MØRKE	850	5,5	41	3	1,5	0				8	0,6	1,5
10061	MARKENS MØRKE RUGBRØD	850	5,5	41	3	1,5	0				8	0,6	1,5
10011	MØRK FROKOST RUGBRØD	760	6,5	35	3	1,5	0,2	0,2	0,7		8	0,51	1,3
10058	MØRK FROKOST RUGBRØD	760	6,5	35	3	1,5	0,2	0,2	0,7		8	0,51	1,3
10007	MØRKT RUGBRØD	860	5,5	42	3	1,5	0				7	0,5	1,3
10054	MØRKT RUGBRØD	770	6	36		2							1,3
10055	MØRKT RUGBRØD I SK.,FOR DSM	770	6	36	3,5	1,5	0,2	0,1	0,7		9	0,56	1,4
10027	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	790	6	36	4	2	0,2				9	0,5	1,3

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkelt- um. fedts.	Flerum. fedts.	Koleste- rol	Kost- fibre	Na	Salt*
		kJ	g/100 g							mg/100 g	g/100 g		g/100 g
10050	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	790	6	36	4	2	0,2				9	0,5	1,3
10033	MØRKT RUGBRØD, KRONBRØD	790	6	36		2							1,2
10026	MØRKT RUGBRØD, RUGGÅRDEN	830	5,5	40	3	1,5	0				7,5	0,6	1,5
10012	MØRKT RUGBRØD, TRIANON	760	6,5	35		1,5							1,3
10073	MØRKT SØNDERJYDSK	830	7	39	4	1,2	0,2			0	8	0,6	1,4
10013	SØNDERJ. RUGBRØD M. 55% RUG	880	6,5	42	3	1,5	0,2	0,3	0,5		9	0,51	1,3
10079	SØNDERJYDSK RUGBRØD	790	6	37	1,5	1,5	0,1	0,5	0,5		8,5	0,49	1,3
Bilag 4.6.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer													
10063	FULDKORNS RUGBRØD I SKIVER	730	5,5	34	3,5	1,5	0,2	0,1	0,7		8,5	0,58	1,4
10009	FULDKORNS RUGBRØD, FOR FDB	840	6	40	3	1,5	0				8	0,45	1,2
10091	FULDKORNSRUGBRØD	730	6	34		2							
10006	FULDKORNSRUGBRØD, FOR DSM	810	6	36	3,5	2,5	0,2	0,4	1,1		8	0,51	1,3
10014	FULDKORNSRUGBRØD, TRIANON	960	5,9	48		1,4							1,2
10066	GROVKERNE ØKO, BRØDMESTEREN	770	5	37	2	1,5	0,2	0,1	0,5		9	0,4	1
10015	HERKULES GROVBRØD	760	4,5	37	2,5	1,5	0,1	0,4	0,5		8	0,45	1,1
10071	HERKULES GROVBRØD	760	4,5	37	2,5	1,5	0,1	0,4	0,5		8	0,45	1,1
10022	HERKULES GROVBRØD, TYKKERE SK.	760	4,5	37	2,5	1,5	0,1	0,4	0,5		8	0,45	1,1
10019	KERNEBRØD, RUGGÅRDEN	820	5	40	3	1,5	0				8	0,5	1,2
10023	KERNERUGBRØD, BIRKELUND	790	6	37	4	1,5	0,2				9	0,6	1,5
10010	KERNERUGBRØD, KRONBRØD	810	6	37		2							1,3
10003	LEVEBRØD KERNEGROV	770	7	34	5	2	0,3				8	0,5	1,2
10069	MARKENS KERNE CLAUS	820	5	40	3	1,5	0				8	0,5	1,2
10008	MARKENS SCHWARTZBRØD	850	5	42	2,5	1,5	0				7	0,55	1,4
10001	MARKENS STORE CLAUS	770	3	40	2	1	0				8	0,6	1,5
10024	SCHWARTZBRØD	850	5	42	2,5	1,5	0			0	7	0,55	1,4
10002	SKOVMAND	735	5	36	4	1	0,2				7	0,6	1,2
10004	SKOVMAND	735	5	36	4	1	0,2				7	0,6	1,2
10029	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	740	6	34	0-1	1,5	0,2	0,3	0,7		8	0,51	1,3
10070	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	740	6	34	0-1	1,5	0,2	0,3	0,7		8	0,51	1,3

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkelt- um. fedts.	Flerum. fedts.	Koleste- rol	Kost- fibre	Na	Salt*
		kJ	g/100 g							mg/100 g	g/100 g		g/100 g
	Bilag 4.6.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet.												
	Næringsdeklarationer												
10089	5 KORN "BRØDMESTEREN"	800	7	30	2,5	4,5	0,4	0,7	2,4		11	0,48	1,2
10025	FLERKORNSBRØD	860	6	38	2	3	0				8	0,55	1,3
10006	FULDKORNSRUGBRØD, FOR DSM	810	6	36	3,5	2,5	0,2	0,4	1,1		8	0,51	1,3
10036	KLITFOGED BRØD	830	6	36	4	3	0,3			0	7	0,4	0,9
10016	KONDI KARL	870	7	36	3	4	0,4			0	8	0,4	0,9
10021	KONDI KARL	870	7	36	3	4	0,4			0	8	0,4	0,9
10082	KONDI KARL	870	7	36	3	4	0,4			0	8	0,4	0,9
10018	MARKENS LYSE SOLSIKKE	770	6	34	3	2,5	0				8	0,55	1,4
10068	MARKENS LYSE SOLSIKKE	850	6,5	36	3	3,5	0				8	0,55	1,4
10017	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	860	6	38	2	3	0				8	0,6	1,5
10064	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	860	6	38	2	3	0				8	0,55	1,3
10085	MARKENS ØKOL. MØRKE SOLSIKKE	910	7	31	2,5	7	0,6				8	0,45	1,2
10005	SKOVMAND, EKSTRA GROV	800	6	37	4	2	0,2				8	0,6	1,5
10030	SOFTKERNE "BRØDMESTEREN"	960	6	42	1	4	0,5	0,7	2,5		8	0,56	1,2
10028	SOLSIKKEBRØD, ELMELUND	1020	7,5	35	3	8	0,6	1,2	3,9		9	0,7	1,9
10053	SOLSIKKERUGBRØD	860	7	34	3,5	4,5	0,4	1,1	1,8		9	0,42	1,1
10057	ØKOLOGISK KERNE RUGBRØD	780	6	31	4	4	0,3			0	9	0,6	1,5
10020	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	860	7	29	3	7	0,8				8	0,5	1,3
10077	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	860	7	29	3	7	0,8			0	8	0,5	1,3
	Bilag 4.6.4 Rugbrød, soft, uden olieholdige frø - industrielt fremstillet.												
	Næringsdeklarationer												
	<i>Uden kerner</i>												
10040	DET GODE MØRK MALTET	840	5	41	4	2	0,2			0	5	0,5	1,2
10067	DET GODE MØRK MALTET	840	5	41	4	2	0,2			0	5	0,5	1,2
10043	MARKENS MØRKE MALTEDE	840	5	41	5	1,5	0				7	0,55	1,4
10062	MARKENS MØRKE MALTEDE, ØKO.	800	5	39	3,5	1,5	0				7	0,5	1,3
10041	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKOL.	780	4,5	39	2	1	0,4	-	0,5		6,5	0,53	1,3
10080	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKOL.	780	4,5	39	2	1	0,4	-	0,5		6,5	0,53	1,3

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkelt- um. fedts.	Flerum. fedts.	Koleste- rol	Kost- fibre	Na	Salt*
		kJ	g/100 g							mg/100 g	g/100 g	g/100 g	
	<i>Med kerner</i>												
10046	SOFT RUGKERNEBRØD	790	7	36	4	1,5	0,1	0	0,2		5,5	0,44	1,1
10078	SOFT RUGKERNEBRØD	790	7	36	4	1,5	0,1	0	0,2		5,5	0,44	1,1
10065	SOFT VIKING, HELT GROVBRØD	730	5,5	34	4	1,5	0,1	0,4	0,5		8	0,5	1,3
	Bilag 4.6.5 Rugbrød, soft, med olie- holdige frø og kerner - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer												
10038	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	1009	7	45	6	3	0,3			0	8	0,6	1,2
10048	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	1009	7	45	6	3	0,3			0	8	0,6	1,2
10031	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	970	7	35	5	7	0,8			0	7	0,5	1,2
10052	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	1040	8	32	5	9	0,9			0	7	0,6	1,2
10081	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	970	7	35	5	7	0,8			0	7	0,5	1,2
10090	DET GODE SOLSIKKERUGBRØD	970	7	35	5	7	0,8			0	7	0,5	1,2
10032	DET GODE YOGH. & BIRKES RUGB.	870	6	36	5	4	0,5			1	6	0,47	1,3
10076	DET GODE YOGH. & BIRKES RUGB.	870	6	36	5	4	0,5			1	6	0,47	1,3
10045	MARKENS FLERKORN	970	5,5	35	3	7,5	1				8,5	0,55	1,4
10086	MARKENS MØRKE FLERKORN	930	7,5	32	3,5	7	0,5				8	0,55	1,3
10037	MARKENS MØRKE KERNE	870	6,5	36	3,5	4	0				7	0,5	1,2
10039	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	900	7	33	1,5	6	0,6	0,9	3,5		9,5	0,46	1,2
10084	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	900	7	33	1,5	6	0,6	0,9	3,5		9,5	0,46	1,2
10047	SOFT SOLSIKKERUGBRØD	880	6	37	2	4	0,5	0,8	2,5		7	0,47	1,2
10087	SOFT SOLSIKKERUGBRØD	880	6	37	2	4	0,5	0,8	2,5		7	0,47	1,2
	Bilag 4.6.6 Rugbrød, diverse - indu- strielt fremstillet. Næringsdeklaratio- ner												
	<i>Rugbrød, Bondebrød</i>												
10042	BONDEBRØD	920	7	44	2	1,5	0,2	0,5	0,5		5	0,51	1,3
10044	SLESVIGER BONDEBRØD	830	6	40	5	1	0,1			0	5	0,6	1,3
10051	FYRMESTER LANDBRØD	870	7	42	3	1	0,2	0,1	0,5		5	0,54	1,4
10075	KRONBRØD, BONDEBRØD	830	6	40		1							1,3
10083	FRISISK BONDEBRØD	925	7	39	3	4	0,4			0	5	0,5	1,2

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkelt- um. fedts.	Flerum. fedts.	Koleste- rol	Kost- fibre	Na	Salt*
		kJ	g/100 g							mg/100 g	g/100 g		g/100 g
10056	<i>Rugbrød, lyst</i> LYST SØNDERJYDSK	890	7	42	4	1,6	0,1			0	6	0,5	1,3
10034	MARKENS LYSE RUGBRØD	910	5,5	45	3	1,5	0				7	0,5	1,2
10072	MARKENS LYSE RUGBRØD	860	5,5	42	3	1,5	0				7	0,55	1,4
10074	<i>Rugbrød, pumpernickel</i> PUMPERNICKEL	696	5,2	32,5		1,5							
10088	PUMPERNICKEL												
10059	<i>Rugbrød, Øvrige</i> KERNESOL RUGBR. M. 42% RUG	920	7,5	37	0-1	4,5	0,5	0,8	2,7		6,5	0,49	1,2
10060	FLERKORNSBRØD I SKIVER	970	8	38	2	5	0,5	1,7	2,4		6	0,55	1,4

* Saltindholdet er anført på pakningen

Bilag 4.7 Analyseresultater, næringsdeklarationer

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	Mættet fedts.	Enkelt- um. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Natri-um	Aske	Tørstof
		Kj/100 g	g/100 g									
	Bilag 4.7.1 Rugbrød, mørk uden kerner - industrielt fremstillet. Analyseresultater, næringsdeklarationer											
10035	MARKENS MØRKE	760	4,50	38	1,0	0,18	0,22	0,55	8,7	510	2,12	54,4
10061	MARKENS MØRKE RUGBRØD	780	5,1	38	1,2	0,20	0,22	0,51	8,5	510	2,15	54,9
10011	MØRK FROKOST RUGBRØD	750	5,6	36	1,2	0,14	0,35	0,58	9,1	410	1,81	53,6
10058	MØRK FROKOST RUGBRØD	740	5,9	35	1,3	0,18	0,33	0,59	8,1	396	1,77	51,9
10007	MØRKT RUGBRØD	780	5,4	38	1,1	0,19	0,24	0,56	9,3	457	2,06	56,0
10054	MØRKT RUGBRØD	740	5,0	36	1,0	0,16	0,17	0,50	8,4	439	2,08	52,6
10055	MØRKT RUGBRØD I SK.,FOR DSM	740	5,1	37	1,0	0,16	0,17	0,52	7,8	520	2,13	52,5
10027	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	730	5,0	35	1,3	0,19	0,28	0,61	9,2	500	2,13	52,6
10050	MØRKT RUGBRØD, EGELUND	760	5,1	37	1,3	0,19	0,29	0,69	8,2	510	2,16	53,3

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	Mættet fedts.	Enkelt- um. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Natri-um	Aske	Tørstof
		Kj/100 g	g/100 g									
10033	MØRKT RUGBRØD, KRONBRØD	740	4,9	36	1,4	0,19	0,35	0,60	8,5	499	2,19	52,8
10026	MØRKT RUGBRØD, RUGGÅRDEN	760	4,44	38	1,2	0,22	0,25	0,57	8,7	510	2,14	54,0
10012	MØRKT RUGBRØD, TRIANON	720	5,6	35	1,0	0,18	0,19	0,47	8,7	445	1,94	52,0
10073	MØRKT SØNDERJYDSK	740	6,8	40	1,1	0,19	0,14	0,55	7,8	505	2,18	57,9
10013	SØNDERJ. RUGBRØD M. 55% RUG	810	5,8	40	0,9	0,17	0,14	0,52	8,7	491	2,08	57,4
10079	SØNDERJYDSK RUGBRØD	750	5,6	36	1,3	0,19	0,37	0,64	8,4	430	1,87	52,8
	Minimum	720	4,44	35	0,9	0,14	0,14	0,47	7,8	396	1,77	51,9
	Maksimum	810	6,8	40	1,4	0,22	0,37	0,69	9,3	520	2,19	57,9
	Gennemsnit af 15 prøver	750	5,3	37	1,2	0,18	0,25	0,56	8,5	475	2,05	53,9
	Bilag 4.7.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - industrielt fremstillet. Analyseresultater, næringsdeklarationer											
10063	FULDKORNS RUGBRØD I SKIVER	760	5,2	37	1,2	0,19	0,26	0,60	8,1	492	2,12	53,6
10009	FULDKORNS RUGBRØD, FOR FDB	750	5,4	36	1,2	0,20	0,23	0,58	9,5	399	1,90	54,7
10091	FULDKORNSRUGBRØD	750	4,9	37	1,0	0,18	0,18	0,55	8,5	463	2,10	53,5
10014	FULDKORNSRUGBRØD, TRIANON	760	5,9	37	1,1	0,19	0,21	0,55	8,2	411	1,89	53,7
10066	GROVKERNE ØKO, BRØDMESTEREN	770	5,4	37	1,5	0,23	0,33	0,63	7,6	374	1,80	53,0
10015	HERKULES GROVBRØD	740	5,8	35	1,2	0,18	0,26	0,61	9,2	496	2,03	53,1
10071	HERKULES GROVBRØD	740	5,6	35	1,2	0,18	0,21	0,55	8,6	452	1,98	52,8
10022	HERKULES GROVBRØD, TYKKERE SK.	740	5,9	35	1,3	0,20	0,31	0,64	8,7	456	1,97	52,7
10019	KERNEBRØD, RUGGÅRDEN	770	4,63	38	1,2	0,18	0,27	0,63	8,4	448	1,93	54,0
10023	KERNERUGBRØD, BIRKELUND	760	5,4	37	1,3	0,20	0,29	0,64	9,1	910	3,19	55,6
10010	KERNERUGBRØD, KRONBRØD	750	4,8	36	1,3	0,17	0,35	0,61	8,8	500	2,15	53,7
10003	LEVEBRØD KERNEGROV	830	7,3	37	2,2	0,30	0,50	1,15	9,3	540	2,15	57,6
10069	MARKENS KERNE CLAUS	780	4,75	39	1,2	0,19	0,25	0,55	8,3	453	1,92	54,9
10008	MARKENS SCHWARTZBRØD	800	4,50	40	1,1	0,17	0,24	0,49	8,0	540	2,09	56,2
10001	MARKENS STORE CLAUS	740	4,13	38	0,8	0,16	0,15	0,46	8,9	550	2,14	53,5
10024	SCHWARTZBRØD	780	4,69	39	1,0	0,19	0,24	0,54	8,1	530	2,09	54,9
10002	SKOVMAND	800	5,2	40	1,1	0,13	0,20	0,53	8,8	500	2,07	56,9
10004	SKOVMAND	780	5,2	38	1,2	0,16	0,26	0,59	8,6	510	2,10	55,4
10029	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	760	5,8	36	1,6	0,28	0,40	0,58	8,1	500	2,07	53,1

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	Mættet fedts.	Enkelt- um. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Natri-um	Aske	Tørstof
		Kj/100 g	g/100 g									
10070	VIKING GROVBRØD, CLASSIC	770	6,0	36	1,2	0,18	0,23	0,51	8,0	467	1,98	53,6
	Minimum	740	4,13	35	0,8	0,13	0,15	0,46	7,6	374	1,80	52,7
	Maksimum	830	7,3	40	2,2	0,30	0,50	1,15	9,5	910	3,19	57,6
	Gennemsnit af 20 prøver	770	5,3	37	1,2	0,19	0,27	0,60	8,5	500	2,08	54,3
	Bilag 4.7.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet. Analysere-sultater, næringsdeklarationer											
10089	5 KORN "BRØDMESTEREN"	900	6,9	34	5,7	0,59	1,38	2,83	8,7	421	2,08	57,1
10025	FLERKORNSBRØD	810	5,2	33	4,3	0,48	0,81	2,49	9,3	510	2,24	54,3
10006	FULDKORNSRUGBRØD, FOR DSM	800	5,5	36	2,5	0,27	0,46	1,36	9,2	510	2,12	55,5
10036	KLITFOGED BRØD	780	5,3	34	2,8	0,30	0,67	1,30	7,6	415	1,79	51,8
10016	KONDI KARL	810	5,8	34	3,7	0,40	0,66	2,11	8,2	333	1,67	53,3
10021	KONDI KARL	810	5,4	34	3,8	0,41	0,89	2,01	8,9	i.a.	1,76	53,6
10082	KONDI KARL	810	5,7	34	3,8	0,41	0,79	1,98	8,8	367	1,74	54,0
10018	MARKENS LYSE SOLSIKKE	810	6,0	34	3,4	0,40	0,50	2,01	8,6	510	2,14	54,5
10068	MARKENS LYSE SOLSIKKE	800	5,4	35	3,0	0,37	0,47	1,74	8,6	530	2,24	54,4
10017	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	800	5,3	36	2,6	0,34	0,36	1,54	8,7	520	2,24	54,8
10064	MARKENS MØRKE SOLSIKKE	800	5,3	34	3,7	0,40	1,14	1,66	9,2	530	2,36	54,2
10085	MARKENS ØKOL. MØRKE SOLSIKKE	890	6,7	32	6,2	0,63	1,10	3,54	8,9	431	1,96	55,8
10005	SKOVMAND, EKSTRA GROV	790	5,3	36	2,2	0,26	0,36	1,25	9,6	580	2,35	55,9
10030	SOFTKERNE "BRØDMESTEREN"	820	6,3	33	4,2	0,55	1,07	2,55	8,5	494	2,21	54,0
10028	SOLSIKKEBRØD, ELMELUND	860	6,6	28	7,0	0,62	1,28	3,88	9,2	540	2,49	53,8
10053	SOLSIKKERUGBRØD	850	6,4	36	3,6	0,47	0,85	2,00	7,8	464	2,04	55,4
10057	ØKOLOGISK KERNE RUGBRØD	830	6,6	33	4,5	0,52	0,86	2,59	9,7	590	2,48	55,9
10020	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	880	7,9	28	7,3	0,78	1,54	4,20	8,7	510	2,31	54,0
10077	ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD	920	7,4	31	7,2	0,76	1,48	3,93	8,1	520	2,32	56,1
	Minimum	780	5,2	28	2,2	0,26	0,36	1,25	7,6	333	1,67	51,8
	Maksimum	920	7,9	36	7,3	0,78	1,54	4,20	9,7	590	2,49	57,1
	Gennemsnit af 19 prøver	820	6,1	33	4,3	0,47	0,88	2,37	8,8	488	2,13	54,7

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	Mættet fedts.	Enkelt- um. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Natri-um	Aske	Tørstof
		Kj/100 g	g/100 g									
	Bilag 4.7.4 Rugbrød, soft, uden olieholdige frø - industrielt fremstillet. Analyseresultater, næringsdeklarationer <i>Uden kerner</i>											
10040	DET GODE MØRK MALTET	850	4,9	40	2,1	0,26	0,66	1,00	7,5	510	1,96	56,9
10067	DET GODE MØRK MALTET	870	5,2	41	2,2	0,28	0,46	1,09	7,7	520	1,96	58,2
10043	MARKENS MØRKE MALTEDE	850	4,44	44	1,0	0,19	0,22	0,49	6,5	530	2,02	57,6
10062	MARKENS MØRKE MALTEDE, ØKO.	750	4,50	37	1,1	0,17	0,21	0,47	7,1	500	1,95	51,9
10041	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKOL.	820	5,9	39	1,5	0,23	0,34	0,69	7,8	382	1,94	56,0
10080	SOFT MØRKT RUGBRØD, ØKOL.	750	5,3	36	1,3	0,20	0,29	0,63	8,7	409	1,92	53,0
	<i>Med kerner</i>											
10046	SOFT RUGKERNEBRØD	880	5,8	43	1,3	0,20	0,28	0,59	6,7	436	1,78	58,9
10078	SOFT RUGKERNEBRØD	850	5,4	42	1,1	0,16	0,30	0,50	7,3	474	1,88	57,7
10065	SOFT VIKING, HELT GROVBRØD	850	5,6	42	1,1	0,20	0,22	0,49	6,5	530	2,00	57,2
	Minimum	750	4,44	36	1,0	0,16	0,21	0,47	6,5	382	1,78	51,9
	Maksimum	880	5,9	44	2,2	0,28	0,66	1,09	8,7	530	2,02	58,9
	Gennemsnit af 9 prøver	830	5,2	40	1,4	0,21	0,33	0,66	7,3	477	1,93	56,4
	Bilag 4.7.5 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - industrielt fremstillet. Analyseresultater, næringsdeklarationer											
10038	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	850	5,4	38	3,0	0,30	0,48	1,75	7,8	500	2,07	56,5
10048	DET GODE GROVKERNE RUGBRØD	850	5,6	39	2,6	0,28	0,40	1,52	7,7	513	2,09	56,6
10031	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	950	7,0	32	7,7	0,75	1,20	4,62	7,7	493	2,24	57,0
10052	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	950	6,6	32	7,8	0,74	1,36	4,92	7,8	i.a.	2,25	56,7
10081	DET GODE SOLSIKKE RUGBRØD	950	7,1	33	7,3	0,75	1,35	4,43	9,6	i.a.	2,26	57,3
10090	DET GODE SOLSIKKERUGBRØD	950	7,0	36	6,0	0,59	0,95	3,80	7,1	520	2,30	58,0
10032	DET GODE YOGHURT & BIRKES RUGB.	870	6,1	38	3,4	0,49	0,58	1,81	7,4	498	2,19	56,9
10076	DET GODE YOGHURT & BIRKES RUGB.	900	6,0	39	3,6	1,34	0,57	2,07	7,5	510	2,16	58,1
10045	MARKENS FLERKORN	960	8,1	32	7,5	0,70	1,13	4,50	7,5	474	2,28	57,4
10086	MARKENS MØRKE FLERKORN	930	7,5	33	6,5	0,66	1,28	3,75	7,9	450	2,07	56,7
10037	MARKENS MØRKE KERNE	870	6,5	36	3,8	0,38	0,64	2,14	7,2	448	1,93	55,7

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	Mættet fedts.	Enkelt- um. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Natri-um	Aske	Tørstof
		Kj/100 g	g/100 g									
10039	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	860	6,9	32	5,6	0,58	1,21	3,08	8,6	425	2,17	55,0
10084	SOFT SOLSIKKE RUGBRØD, ØKO.	860	6,4	32	5,7	0,60	1,35	2,91	7,7	476	2,13	55,5
10047	SOFT SOLSIKKERUGBRØD	920	6,9	38	4,4	0,53	0,85	2,43	7,1	395	1,81	58,0
10087	SOFT SOLSIKKERUGBRØD	900	6,8	37	4,3	0,51	1,19	2,15	8,0	468	1,89	57,5
	Minimum	850	5,4	32	2,6	0,28	0,40	1,52	7,1	395	1,81	55,0
	Maksimum	960	8,1	39	7,8	1,34	1,36	4,92	9,6	520	2,30	58,1
	Gennemsnit af 15 prøver	900	6,7	35	5,3	0,61	0,97	3,06	7,8	475	2,12	56,9
	Bilag 4.7.6 Rugbrød, diverse - industrielt fremstillet. Analyseresultater, næringsdeklarationer											
	<i>Rugbrød, Bondebrød</i>											
10042	BONDEBRØD	910	6,9	44	1,2	0,22	0,34	0,55	5,1	520	1,81	59,0
10044	SLESVIGER BONDEBRØD	910	6,9	44	1,3	0,21	0,35	0,59	4,7	500	1,78	58,4
10051	FYRMESTER LANDBRØD	910	7,0	44	1,2	0,21	0,30	0,63	4,3	530	1,86	58,5
10075	KRONBRØD, BONDEBRØD	910	6,9	44	1,3	0,21	0,31	0,58	5,4	510	1,78	59,4
10083	FRISISK BONDEBRØD	930	9,6	34	5,2	0,63	1,03	3,43	9,1	510	2,04	59,9
	Minimum	910	6,9	34	1,2	0,21	0,30	0,55	4,3	500	1,78	58,4
	Maksimum	930	9,6	44	5,2	0,63	1,03	3,43	9,1	530	2,04	59,9
	Gennemsnit af 5 prøver	910	7,5	42	2,0	0,30	0,47	1,16	5,7	514	1,85	59,0
	<i>Rugbrød, Lyst</i>											
10056	LYST SØNDERJYDSK	870	6,7	42	1,2	0,20	0,31	0,60	6,7	460	1,92	58,6
10034	MARKENS LYSE RUGBRØD	840	4,9	42	1,1	0,19	0,26	0,55	7,5	400	1,69	57,6
10072	MARKENS LYSE RUGBRØD	810	4,38	41	1,0	0,17	0,21	0,46	6,6	496	1,81	54,7
	Minimum	810	4,38	41	1,0	0,17	0,21	0,46	6,6	400	1,69	54,7
	Maksimum	870	6,7	42	1,2	0,20	0,31	0,60	7,5	496	1,92	58,6
	Gennemsnit af 3 prøver	840	5,3	42	1,1	0,18	0,26	0,54	6,9	452	1,81	57,0
	<i>Rugbrød, Pumpernickel</i>											
10074	PUMPERNICKEL	730	6,0	34	1,4	0,20	0,31	0,58	10,0	409	1,86	53,0
10088	PUMPERNICKEL	770	5,4	38	0,9	0,16	0,22	0,52	9,9	400	1,95	56,0
	<i>Rugbrød, Øvrige</i>											
10059	KERNESOL RUGBRØD M. 42% RUG	920	6,5	39	3,9	0,56	0,72	2,11	6,9	440	1,82	58,3

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	Mættet fedts.	Enkelt- um. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Natri-um	Aske	Tørstof
		Kj/100 g	g/100 g									
10060	FLERKORNSBRØD I SKIVER	970	9,8	37	4,6	0,51	0,80	2,82	5,7	520	1,91	59,3

i.a. : ikke analyseret

Bilag 5 Hvedebrød, industrielt fremstillet

Bilag 5.1 Prøveregistrering

Bilag 5.1.1 Store hvedebrød, fint - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal brød	Opvar- met	Producent	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10096	Aldi	120102	617	1		Sundbrød	SØDMÆLKSRØD, SUND BRØD		Hvedemel, vand, vegetabilsk fedtstof (olie og hærdet fedtstof), gær, sødmælkspulver, salt, eddike, maltsirup, melbehandlingsmiddel.	
10099	Netto	160102	435	1		Kohberg	FRANSKBRØD, DEN GAMLE MØLLE.		Hvedemel, vand, rapsolie, sukker, gær, salt tilsat jod, druesukker, maltmel, melbehand- lingsmiddel (E300). Drys: hvid birkes.	
10102	Fakta	200102	666	1		Schulstad	YOUGHURT & DURUMHVEDE, DET GODE		Hvedemel, vand, youghurt natu- ral, durumhvede, hvedegluten, vegetabilsk fedtstof (olie og hærdet fedtstof), gær, suk- ker, salt (1,3%) tilsat jod, eddike, rugmel og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Durumhvede.	
10104	Rema 1000	210102	628	1		Schulstad	SØDMÆLKSRØD		Hvedemel, vand, halvsigtet rugmel, sød- mælkspulver, hvedegluten, veg. fedtstof (olie og hærdet fedtstof), gær, youghurt, salt (1,2%) tilsat jod, sukker, glucose, eddike og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10108	Brugsen	280102	642	1		Schulstad	YOUGHURTBRØD, SCHULSTAD		Hvedemel, vand, youghurt natural (10%), durumhvede, hvedegluten, sukker, vegeta- bilsk fedtstof (olie og hærdet fedtstof), gær, salt (1,3%) tilsat jod, eddike, halvsigtet rug- mel (0,6%) og melbehandlingsmiddel (ascor- binsyre).	
10112	Super- best	270102	634	1		H.C. Ander- sen Bagergår- den A/S	SOFT HVEDEBRØD, SØNDERJYSK PROD. F. KOHBERG		Hvedemel, vand, rugsigtemel, salt tilsat jod, gær, vegetabilsk fedtstoffer, sukker, hon- ningpulver, mælkeprotein, hvedegluten, druesukker, maltmel, melbehandlingsmiddel (E300). Drys: Durumhvede.	

Bilag 5.1.1 Store hvedebrød, fint - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal brød	Opvar- met	Producent	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10130	Føtex	160202	666	1		Schulstad	YOUGHURT & DURUMHVEDE. DET GODE		Hvedemel, vand, youghurt natu- ral, durumhvede, hvedegluten, vegetabilsk fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), gær, suk- ker, salt (1,3%) tilsat jod, eddike, rugmel og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Durumhvede.	
10133	Netto	110202	450	1		Kohberg	FRANSKBRØD, DEN GAMLE MØLLE.		60% hvedemel, 27% vand, 2% rapsolie, 1% sukker, 1% salt tilsat jod, 1% gær, drue- sukker, maltmel, melbehandlingsmiddel (E300). Drys: hvid birkes.	
10143	Super- best	10302	604	1		Kohberg	SOFT SØNDERJYDSK LANDBRØD		Hvedemel, vand, tørret surdej (hvedemel, surdejskultur), salt tilsat jod, vegetabilske fedtstoffer, gær, sukker, druesukker, maltmel, hærdeet vegetabilsk fedtstof, melbehand- lingsmiddel (E300). Drys: Hvedemel.	
10148	Super- best	40302	666	1		Schulstad	YOUGHURT BRØD, SCHULSTAD		Hvedemel, vand, youghurt natural (10%), hvedegluten, sukker, veg. fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), gær, salt (1,3%) tilsat jod, eddike, halvsigtet rugmel (0,6%) og melbe- handlingsmiddel (ascorbinsyre).	

Bilag 5.1.2 Store hvedebrød, grove - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal brød	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10103	Netto	200102	618	1		Schulstad	LANDBRØD, DET GODE		Hvedemel, vand, halvsigtet rugmel, vegetabilsk fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), gær, salt (1,2%) tilsat jod, eddike, glucose, sukker og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: halvsigtet rugmel.	
10105	Netto	190102	634	1		Schulstad	GROVHVEDE, DET GODE		Hvedemel, vand, skårne rugkerner, groft rugmel, vegetabilsk fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), sødmælkspulver, salt (1,2%) tilsat jod, gær, eddike, sukker og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: havreflager.	
10131	Netto	180202	591	1		Schulstad	LANDBRØD, DET GODE		Hvedemel, vand, halvsigtet rugmel, vegetabilsk fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), gær, salt (1,2%) tilsat jod, eddike, glucose, sukker og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: halvsigtet rugmel.	
10132	Netto	170202	637	1		Schulstad	GROVHVEDE, DET GODE		Hvedemel, vand, skårne rugkerner, groft rugmel, vegetabilsk fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), sødmælkspulver, salt (1,2%) tilsat jod, gær, eddike, sukker og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: havreflager.	
10149	Super Spar	30302	639	1		Schulstad	LANDBRØD, DET GODE		Hvedemel, vand, halvsigtet rugmel, vegetabilsk fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), gær, salt (1,2%) tilsat jod, eddike, glucose, sukker og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: halvsigtet rugmel.	
10160	Obs	90302	662	1		Schulstad	GROVHVEDE, DET GODE		Hvedemel, vand, skårne rugkerner, groft rugmel, vegetabilsk fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), sødmælkspulver, salt (1,2%) tilsat jod, gær, eddike, sukker og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: havreflager.	

Bilag 5.1.3 Store hvedebrød, med olieholdige frø - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal brød	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10111	Super Brugsen	260102	664	1		Schulstad	TREKORNSBRØD, DET GODE		Hvedemel, vand, skårne rugkerner, halvsigtet rugmel, hørfrø, vegetabilsk fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), gær, salt (1,2%) tilsat jod, eddike, mælkesukker, sukker, mælkeprotein og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Sesamfrø.	
10129	Føtex	170202	666	1		Schulstad	TREKORNSBRØD, DET GODE		Hvedemel, vand, skårne rugkerner, halvsigtet rugmel, hørfrø, vegetabilsk fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), gær, salt (1,2%) tilsat jod, eddike, mælkesukker, sukker, mælkeprotein og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys Sesamfrø.	
10142	Super- best	30302	663	1		Schulstad	TREKORNSBRØD, DET GODE		Hvedemel, vand, skårne rugkerner, halvsigtet rugmel, hørfrø, vegetabilsk fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), gær, salt (1,2%) tilsat jod, eddike, mælkesukker, sukker, mælkeprotein og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Sesamfrø.	

Bilag 5.1.4 Store hvedebrød, italienske - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal brød	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10114	Føtex	40302	289	1	X	Sinnack Back- spezialiteten	CIABATTA, BAKERSFIELD	MAP	Hvedemel, vand, salt tilsat jod, gær, oliven- olie, druesukker, hvedegluten, bønnemel, hvedemaltmel, tørret surdej, fuldkornshve- demel, melbehandlingsmiddel (E 300).	
10141	Føtex	301102	331	1	X	Agritech S.P.A	ITALIENSK LANDBRØD, SPECIALBAGEREN	FROST	68% hvedemel, 28% vand, 2% olivenolie, 1,3% salt, maltekstrakt, gær.	
10147	Super- best	40302	478	1		H.C. Ander- sen Bagergår- den	CIABATTA BRØD PROD. F. KOHBERG		Hvedemel, vand, rugsigtemel, tørret surdejs- kultur, rapsolie, salt, sukkerroefibre, hvede- gluten, gær, melbehandlingsmiddel (E 300).	
10169	Super- best	10402	304	1	X	Schulstad	CIABATTA, SCHULSTAD	MAP	Hvedemel, vand, durumhvede (13%), salt (1,3) tilsat jod, gær, jomfruolivenolie, tørret rugsurdej, gluten, sukker, bygmaltssirup , melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Durumhvede.	
10189	Føtex	40502	333	1	X	Sinnack Back- spezialiteten	CIABATTA, BAKERSFIELD	MAP	63% hvedemel, 34% vand, 1,7% salt tilsat jod, gær, olivenolie, druesukker, hvedeglu- ten, bønnemel, hvedemaltmel, tørret surdej, fuldkornshvedemel, melbehandlingsmiddel (E 300).	
10196	Føtex	71002	230	1	X	Easy Food A/S	FOCACCIA, SO EASY	FROST	Hvedemel, (melbehandlingsmiddel, ascor- binsyre), vand, durumhvede 5%, ekstra jomfruolivenolie 3%, surdej, gær, salt tilsat jod, sukker, krydderi.	
10198	Super Brugsen	60502	284	1	X	Schulstad	CIABATTA,SCHULSTAD	MAP	Hvedemel, vand, durumhvede (13%), salt (1,3) tilsat jod, gær, jomfruolivenolie, tørret rugsurdej, gluten, sukker, bygmaltssirup , melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Durumhvede.	

Bilag 5.1.5 Toastbrød, fint - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal skiver	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10093	Føtex	150102	618	20		Kohberg	TOAST, TRIANON		Hvedemel, vand, sukker, gær, vegetabilsk fedtstof, salt tilsat jod, druesukker, melbehandlingsmiddel (E300).	
10097	Netto	150102	598	20		Kohberg	TOASTBRØD, FAMILIEBRØD		Hvedemel, vand, rapsolie, sukker, gær, salt (tilsat jod), druesukker, melbehandlingsmiddel (E300).	
10098	Super Brugsen	150102	577	20		Schulstad	HVEDE TOAST, PROD. F. FDB		Hvedemel, vand, rugsigtemel, gær, eddike, vegetabiliske fedtstoffer, sukker, salt tilsat jod, gluten, dextrose, tørret rugsurdej (groft rugmel, vand, surdejsskultur), melbehandlingsmiddel (E300).	
10100	Fakta	210102	611	21		Schulstad	TOAST, PROD. F. FAKTA		Hvedemel, vand, gær, eddike, sukker, salt tilsat jod, vegetabiliske fedtstoffer, melbehandlingsmiddel (E 300).	
10107	Aldi	280102	595	21		Kronbrød	HVEDETOAST, KRONBRØD		Hvedemel, vand, gær, salt (1,2%) tilsat jod, veg. fedtstoffer (olie og hærdeet fedtstof), eddike, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10110	Superbest	290102	576	20		Kohberg	HVEDETOASTBRØD, KOHBERG		Hvedemel, vand, sukker, tørret surdej (hvedemel, surdejsskultur), salt tilsat jod, gær, vegetabilsk fedtstof, melbehandlingsmiddel (E 300).	
10118	Kvickly	30202	608	20		Schulstad	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD		Hvedemel, vand, gær, sukker, salt tilsat jod (1,2%), veg. Fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), eddike og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10122	Spar	110202	608	21		Schulstad	TOASTBRØD, SCHULSTAD		Hvedemel, vand, halvsigtet rugmel, gær, veg. Fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), sukker, salt (1,2%) tilsat jod, eddike, glucose, tørret hvede-surdej og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	

Bilag 5.1.5 Toastbrød, fint - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal skiver	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10125	Bilka	110202	600	20		Kohberg	HVEDE TOAST, BAKERSFIELD		66% hvedemel, 27% vand, 2% sukker, 1% tørret surdej(hvedemel, surdejsskulturer), 1% gær, 1% salt tilsat jod, rapsolie, maltmel, hvedegluten, melbe-handlingsmiddel (E 300).	
10159	Obs	902	617	21		Kohberg	TOAST, TRIANON		Hvedemel, vand, sukker, vegetabilsk fedtstof, salt tilsat jod, gær, druesukker, melbehandlings-middel (E300).	
10163	Kvickly	170302	610	21		Schulstad	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD		Hvedemel, vand, gær, sukker, salt tilsat jod (1,2%), veg. Fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), eddike og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	

Bilag 5.1.6 Toastbrød, grove - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal skiver	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10092	Føtex	160102	603	20		Kohberg	GROVTOAST, TRIANON		Hvedemel, vand, knækkede hvedekerner, rugsigtemel, sukker, gær, vegetabilsk fedtstof, salt tilsat jod, tørret surdej (hvedemel, surdejs-kulturer), druesukker, sukkerroefibre, melbe-handlingsmiddel (E300).	
10094	Netto	150102	920	20		Kohberg	GROV TOAST, FAMILIEBRØD		Hvedemel, vand, knækkede hvedekerner, rugsigtemel, sukker, gær, rapsolie, salt tilsat jod, tørret surdej (hvedemel, surdejskulturer), druesukker, sukkerroefibre, melbehandlings-middel (E300).	

Bilag 5.1.6 Toastbrød, grove - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal skiver	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10095	Super Brugsen	140102	638	20		Schulstad	GROV TOAST, MED VALSET HVEDE. PROD. F. FDB		Hvedemel, valsede hvedkerner, vand, gær, eddike, vegetabiliske fedtstoffer, gluten, suk- ker, salt tilsat jod, malt, melbehandlingsmiddel (E300).	
10101	Fakta	190102	594	21		Schulstad	GROV TOAST, MED VALSEDE HVEDEKERNER. PROD. F. FAKTA		Hvedemel, vand, valsede hvedkerner,gær, eddike, gluten,vegetabilsk fedtstoffer, sukker, salt tilsat jod, melbehandlingsmiddel (E 300).	
10109	Aldi	280102	605	21		Kronbrød	GROVTOAST, KRONBRØD		Hvedemel, vand, rugkerner (6%), gær, sukker, glucose, salt (1,4%) tilsat jod, hvedegluten, eddike, veg. fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), bygmalt sirup og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10113	Alta	270102	608	21		Schulstad	SUND BRØD, GROV TOAST		Hvedemel, vand, rugkerner (6%), gær, sukker, glucose, salt tilsat jod(1,4%), hvedegluten, eddike, veg. fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), bygmalt sirup og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10117	Super Best	50202	596	20		Kohberg	GROV TOAST BRØD, KOHBERG		Hvedemel, vand, 8% knækkede hvedekerner, rugsigtemel, 3% solsikkekerner, sukker, gær, tørret surdej (hvedemel, surdejskultur), salt tilsat jod, vegetabilsk fedtstof ,melbehandlingsmiddel (E 300).	
10124	Bilka	100202	628	20		Kohberg	GROV TOAST, BAKERSFIELD		57% hvedemel, 24% vand, 8% knækkede hvedekerner, 3% rugsigtemel, 2,5% sukker, 2% gær, 1% tørret surdej(hvedemel, surdejs- kultur), 1% salt tilsat jod, rapsolie, maltmel, hvedegluten, melbehandlingsmiddel (E 300).	

Bilag 5.1.6 Toastbrød, grove - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal skiver	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10128	Spar	170202	642	21		Schulstad	GROVTOAST, SCHULSTAD		Hvedemel, vand, valset hvede, veg.fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), gær, bygmaltssirup, salt (1,2%) tilsat jod, eddike, sukker og mel-behandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10158	Obs	110302	614	20		Kohberg	GROVTOAST, TRIANON		Hvedemel, vand, knækkede hvedekerner, rugsigtemel, sukker, gær, vegetabilsk fedtstof, salt tilsat jod, tørret surdej (hvedemel, surdejs-kultur), druesukker, sukkerroefibre, melbe-handlingsmiddel (E300).	
10165	Kvickly	180302	621	21		Schulstad	SUND BRØD, GROV TOAST		Hvedemel, vand, rugkerner (6%), gær, sukker, glucose, salt tilsat jod(1,4%), hvedegluten, eddike, veg. fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), bygmaltssirup og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	

Bilag 5.1.7 Sandwich-/toastbrød med olieholdige frø - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal skiver	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10106	Rema 1000	210102	650	21		Schulstad	SOLSIKKETOAST		Hvedemel, vand, solsikkefrø, skårne hvedker-ner, sukker, veg. fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), salt (1,2%) tilsat jod, gær, mælkesukker, eddike, mælkeprotein og melbehandlingsmid-del (ascorbinsyre).	

Bilag 5.1.7 Sandwich-/toastbrød med olieholdige frø - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal skiver	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10123	Bilka	90202	857	19		Kohberg	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD. ØKOLOGISK		57,5% økologisk hvedemel, 23% vand, 7% økologiske rugflader, 4% økologisk rugsigtemel, 2% økologisk solsikkeolie, 2% økologiske hørfrø, 2% økologisk sukker, 1,3% gær, 1,1% salt tilsat jod, økologisk maltekstrakt, melbehandlingsmiddel (E 300).	
10134	Netto	170202	874	19		Kohberg	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD. ØKOLOGISK		57,5% økologisk hvedemel, 23% vand, 7% økologiske rugflader, 4% økologisk rugsigtemel, 2% økologisk solsikkeolie, 2% økologiske hørfrø, 2% økologisk sukker, 1,3% gær, 1,1% salt tilsat jod, økologisk maltekstrakt, melbehandlingsmiddel (E 300).	
10146	Super- best	40302	651	21		Schulstad	SOLSIKKETOAST		Hvedemel, vand, solsikkefrø (5%), skårne hvedekerner (6%), sukker, veg. fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), salt (1,2%) tilsat jod, gær, mælkesukker, eddike, mælkeprotein og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10154	Føtex	20302	882	19		Kohberg	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD. ØKOLOGISK		57,5% økologisk hvedemel, 23% vand, 7% økologiske rugflader, 4% økologisk rugsigtemel, 2% økologisk solsikkeolie, 2% økologiske hørfrø, 2% økologisk sukker, 1,3% gær, 1,1% salt tilsat jod, økologisk maltekstrakt, melbehandlingsmiddel (E 300).	
10162	Rema 1000	170302	646	21		Schulstad	SOLSIKKETOAST		Hvedemel, vand, solsikkefrø (5%), skårne hvedekerner (6%), sukker, veg. fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), salt (1,2%) tilsat jod, gær, mælkesukker, eddike, mælkeprotein og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	

Bilag 5.1.8 Flûte, fin - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal flûtes	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10116	Føtex	160702	731	12	X	Hatting Bageri	MINI FLÛTES, HATTING	FROST	Hvedemel, surdej (hvedemel 12%, vand, sukker, gær, salt tilsat jod), vand, rugsigtemel, gær, salt tilsat jod, glucosesirup, malt, sukker, hvedegluten, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10119	Netto	60202	622	12	X	Kohberg	MINI FLÛTES, KOHBERG		Hvedemel, vand, gær, salt tilsat jod, tørret surdej (hvedemel, surdejskultur), hvedegluten, maltmel, vegetabilsk fedtstof, melbehandlingsmiddel (E 300).	
10120	Kvickly	150202	466	2	X	Schulstad	FLÛTES, ORIGINAL	MAP	Hvedemel, vand, salt (1,3%) tilsat jod, eddike, halvsigtet rugmel (0,6%), gær, tørret hvedesurdej, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10126	Bilka	100202	800	15	X	Sinnack Backspezialiteten	MINI- BAGUETTES, SPECIALBAGEREN	FROST	61% hvedemel (hvedemel, melbehandlingsmiddel (E 300)), 36% vand, 1% salt (tilsat jod), 1% gær, mælkesyrekultur, druesukker, sojamel, hærde solsikkeolie.	
10138	Føtex	OKT.02	308	2	X	Sinnack Backspezialiteten	BAGUTTES HVEDE, SPECIALBAGEREN	FROST	61% hvedemel (hvedemel, melbehandlingsmiddel (E 300)), 36% vand, 1,5% salt (tilsat jod), 1% gær, mælkesyrekultur, druesukker, sojamel, hærde solsikkeolie.	
10156	Obs	81102	727	12	X	Cerealia Unibake A/S	MINIFLÛTES, DANEFROST	FROST	Hvedemel, vand, hvedegluten, salt tilsat jod, gær, rasp (hvedmel, vand, gær, salt tilsat jod), tørret surdej (hvedmel, surdejskultur), sukkerroefibre, bygmaltmel, sukker, melbehandlingsmiddel (E 300).	
10170	Aldi	280302	315	6	X	Sinnack Backspezialiteten	BAGUETTE STYKKER	MAP	Hvedemel, vand, gær, jodsalt.	

Bilag 5.1.8 Flûte, fin - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal flûtes	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10172	Rema 1000	221002	664	15	X	Cerealía Uniba- ke A/S	MINI FLÛTES, HVERDAG	FROST	Hvedemel, surdej (hvedemel, vand, sukker, gær, salt tilsat jod), vand, rugsigtemel, gær, salt tilsat jod, rasp, glucosesirup, druesukker, melbehandlingsmiddel(E300).	
10173	Kvickly	81102	820	16	X	Cerealía Uniba- ke A/S	MINI FLÛTES, ET GODT KØB	FROST	Hvedemel, vand, rasp (hvedemel, gær salt tilsat jod, bygmaltmel, sukker, hvedegluten), maltmel, salt tilsat jod, gær, hvedegluten, dextrose, hærdet vegetabilsk olie, melbe- handlingsmiddel (E 300).	
10174	Super- Best	81202	771	15	X	Cerealía Uniba- ke A/S	MINIFLÛTES, KARUP BRØD	FROST	Hvedemel 71%, vand, maltmel, salt tilsat jod, gær, gluten, druesukker, melbehandlingsmid- del (E300), hærdet vegetabilsk olie.	
10178	Netto	240402	325	2	X	Sinnack Back- spezialiteten	HVEDE BAGUETTES, BAKERSFIELD	MAP	61% hvedemel, (hvedemel, melbehandlings- middel (E 300)), 36% vand, 1,5% salt tilsat jod, 1% gær, sojamel, hærdet plantefedtstof.	
10180	Super Spar	250902	737	12	X	Hatting Bageri	MINI FLÛTES, HATTING	FROST	Hvedemel 58%, surdej (hvedemel 12%, vand, sukker, gær, salt tilsat jod), vand, rug- sigtemel, gær, salt tilsat jod, glucosesirup, malt, sukker, hvedegluten, melbehandlings- middel(ascorbinsyre).	
10182	Super Brugsen	50402	451	2	X	Schulstad	FLÛTES, ORIGINAL	MAP	Hvedemel, vand, salt (1,3%) tilsat jod, eddi- ke, halvsigtet rugmel (0,6%),gær, tørret hve- desurdej, melbehandlingsmiddel (ascorbinsy- re).	
10187	Super Spar	81002	515	10	X	Internationale Spar	10 MINI FLÛTES, SPAR	FROST	Hvedemel 68%, vand, rugsigtemel, gær, salt tilsat jod, sukker, glucosesirup, malt, hvede- gluten, melbehandlingsmiddel (E300).	

Bilag 5.1.8 Flûte, fin - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal flûtes	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10192	Kvickly	221102	725	12	X	Cerealía Uniba- ke A/S	MINIFLÛTES, DANEFROST	FROST	Hvedemel, vand, hvedegluten, salt tilsat jod, gær, rasp(hvedemel, vand, gær, salt tilsat jod), tørret surdej (hvedemel, surdejsskultúr), sukkerroefibre, bygmaltmel, sukker, melbehandlingsmiddel(E 300).	
10193	Rema 1000	81102	721	16	X	Cerealía Uniba- ke A/S	MINI FLÛTES, HVERDAG	FROST	Hvedemel, surdej (hvedemel, vand, sukker, gær, salt tilsat jod), vand, rugsigtemel, gær, salt tilsat jod, rasp, glucosesirup, druesukker, melbehandlingsmiddel(E300).	
10194	Fakta	80103	785	15	X	Cerealía Uniba- ke A/S	MINI FLÛTES, DANA	FROST	Hvedemel 71%, vand, maltmel, salt tilsat jod, gær, gluten, druesukker, melbehandlingsmiddel (E300), hærdeet vegetabilsk olie.	
10201	Super Brugsen	221202	712	12	X	Cerealía Uniba- ke A/S	MINIFLÛTES, DANEFROST	FROST	Hvedemel, vand, hvedegluten, salt tilsat jod, gær, rasp(hvedemel, vand, gær, salt tilsat jod), tørret surdej (hvedemel, surdejsskultúr), sukkerroefibre, bygmaltmel, sukker, melbehandlingsmiddel(E 300).	
10205	Super Brugsen	230702	291	2	X	Maison Menis- sez	BAGUETTES, MENISSEZ	MAP	Mel,vand,gær,salt,E 300, alfa amylase.	

Bilag 5.1.9 Flûte, grove - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal flûtes	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10139	Føtex	SEP.02	773	12	X	Sinnack Back- spezialiten	BONDEBRØD, SPECIALBAGEREN	FROST	47% hvedemel (hvedemel, melbehandlings- middel (E 300)), 36% vand, 12% rugmel, 1,5% salt (tilsat jod), 1% gær, mælkesyrekultur, druesukker, sojamel, hærde solsikkeolie.	
10171	Rema 1000	221002	599	15	X	Cerealia Uni- bake A/S	GROV FLÛTES, HVERDAG	FROST	Hvedemel, vand, rugmel 4%, hvedeklid 2%, gær, vegetabilsk fedtstof, salt tilsat jod, valle- pulver, druesukker, melbehandlingsmiddel (E300).	
10186	Super Spar	250902	462	10	X	Inter- nationale Spar	10 GROVE FLÛTES, SPAR	FROST	Hvedemel, vand, rugmel 12%, fuldkornshve- demel 5%, vegetabilsk fedtstof, gær, salt tilsat jod, vallepulver, druesukker, malt, melbehand- lingsmiddel (E 300).	
10191	Rema 1000	51202	670	15/17	X	Cerealia Uni- bake A/S	GROV FLÛTES, HVERDAG	FROST	Hvedemel, vand, rugmel 4%, hvedeklid 2%, gær, vegetabilsk fedtstof, salt tilsat jod, valle- pulver, druesukker, melbehandlingsmiddel (E300).	
10203	Spar	70502	456	10	X	Spar	10 GROVE FLÛTES, SPAR	FROST	Hvedemel, vand, rugmel 12%, fuldkornshve- demel 5%, vegetabilsk fedtstof, gær, salt tilsat jod, vallepulver, druesukker, malt, melbehand- lingsmiddel (E 300).	

Bilag 5.1.10 Flûte med olieholdige frø - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal flûtes	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10121	Bilka	180202	505	2	X	Schulstad	FLÛTES 3KORN, SCHULSTAD	MAP	Hvedemel, vand, skårne rugkerner (7%), hørfrø(4%), salt (1,3%) tilsat jod, eddike, gær, tørret hvedesurdej og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Sesamfrø (1%).	
10127	Bilka	902	843	13	X	Sinnack Back-spezialiten	FLERKORNSBRØD, SPECIALBAGEREN	FROST	40% hvedemel (hvedemel, melbehandlingsmiddel (E 300)), 37% vand, 10% rugmel, 3% havreflager, 3% rugflager, 1,5% hørfrø, 1,2% salt tilsat jod, 1% sesamfrø, 1% solsikkeker- ner, 1% gær, malt, mælkesyrekultur, druesukker, sojamel, hærdeet solsikkeolie.	
10137	Føtex	160302	316	2	X	Sinnack Back-spezialiten	GROV BAGUTTES, BAKERSFIELD	MAP	41% hvedemel (hvedemel, melbehandlingsmiddel (E 300)), 36% vand, 10% rugmel, 3% havreflager, 3% rugflager, 1,9% salt tilsat jod, 1,5% hørfrø, 1,5% sesamfrø, 1% gær, malt, druesukker, sojamel, delvis hærdeet rapsolie.	
10140	Super Brugsen	210602	704	12	X	Cerealia Uni-bake A/S	GROVFLÛTES, DANEFROST	FROST	Hvedemel, vand, rugflager(4,5%), hørfrø (4%), havremel, gær, hvedegluten, salt tilsat jod, tørret surdej (hvedemel, surdejkultur), bygmaltmel, sukker, melbehandlingsmiddel (E 300).	
10155	Obs	160802	713	12	X	Cerealia Uni-bake A/S	GROVFLÛTES, DANEFROST	FROST	Hvedemel, vand, rugflager(4,5%), hørfrø (4%), havremel, gær, hvedegluten, salt tilsat jod, tørret surdej (hvedemel, surdejkultur), bygmaltmel, sukker, melbehandlingsmiddel (E 300).	
10179	Super Brugsen	10402	500	2	X	Schulstad	FLÛTES 3 KORN, SCHULSTAD	MAP	Hvedemel, vand, skårne rugkerner (7%), hørfrø(4%), salt (1,3%) tilsat jod, eddike, gær, tørret hvedesurdej og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Sesamfrø (1%).	

Bilag 5.1.11 Bolle, fin - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal boller	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10145	Aldi	30302	573	6	X	Schulstad	LYSE BOLLER, DET GODE		Hvedemel, vand, durumhvede, Salt tilsat jod (1,3%), gær, sukker, eddike, veg. fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), tørret rugsurdej og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).Drys: Durumhvede.	
10150	Netto	30302	405	6		Schulstad	YOGHURTOLLER, SCHULSTAD		Hvedemel, vand, durumhvede (8%), youghurt naturel (5%), sukker, kartoffelmel (3%), gær, solsikkeolie, salt (1%) tilsat jod, eddike, halvsigtet rugmel (0,6%) og melbehandlings- middel (ascorbinsyre). Drys: Durum hvede.	
10151	Super Brugsen	20302	490	6		Schulstad	HVEDE BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK		Hvedemel (51%), vand, durum hvedemel (13%), gær, dextrose, eddike, ekstra jomfru olivenolie (2%), havsalt tilsat jod (1,2%), rugsigtemel, melbehandlingsmiddel (E 300). Drys: Durum hvedemel.	
10157	Obs	81002	722	8	X	Hatting Brød A/S	BAGELS, HVEDE, HATTING	FROST	Hvedemel 52%, surdej (hvedemel 15%, vand,sukker, gær, salt tilsat jod), vand, glu- cosesirup, vegetabilsk olie, maltsirup, salt tilsat jod, gær, hvedegluten, majsmel, malt, melbehandlingsmel (ascorbinsyre).	
10175	Føtex	240302	393	6		Schulstad	YOGHURTOLLER, SCHULSTAD		Hvedemel, vand, durumhvede (8%), youghurt naturel (5%), sukker, kartoffelmel (3%), gær, solsikkeolie, salt (1%) tilsat jod, eddike, halvsigtet rugmel (0,6%) og melbehandlings- middel (ascorbinsyre). Drys: Durum hvede.	

Bilag 5.1.11 Bolle, fin - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal boller	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10176	Føtex	210302	551	7	X	Schulstad	LYSE BOLLER, DET GODE		Hvedemel, vand, durumhvede, Salt tilsat jod (1,3%), gær, sukker, eddike, veg. fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), tørret rugsurdej og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).Drys: Durumhvede.	
10183	Super Brugsen	240302	420	13	X	Schulstad	DE SMÅ LYSE BOLLER, DET GODE		Hvedemel, vand, durumhvede, Salt tilsat jod (1,3%), gær, sukker, eddike, veg. fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), tørret rugsurdej og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).Drys: Durumhvede.	
10202	Kvickly	221102	515	8	X	Hatting Brød A/S	VEGGEN SPELTBRØD, ØKOLOGISK	FROST	Økologisk spelt hvedemel 70%, vand, økologisk spelt fuldkornshvedemel 3%, salt tilsat jod, gær, økologisk honning, økologisk sol-sikkeolie, økologisk tørret surdej, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	

Bilag 5.1.12 Bolle, grov - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal boller	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10152	Super Brugsen	20302	539	6		Schulstad	RUG BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK		Groft rugmel (22%), vand, surdej (vand, groft rugmel, surdejsskultur), hvedemel, durum hvedemel (12%), gær, hvedegluten, eddike, dextrose, mørk maltekstrakt, havsalt tilsat jod (1,2%), ekstra jomfru olivenolie (1%, melbehandlingsmiddel (E 300). Drys: Durum hvedemel.	

Bilag 5.1.12 Bolle, grov - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal boller	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10197	Kvickly	270402	544	6		Schulstad	RUG BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK		Groft rugmel (22%), vand, surdej (vand, groft rugmel, surdejsskultur), hvedemel, durum hvedemel (12%), gær, hvedegluten, eddike, dextrose, mørk maltekstrakt, havsalt tilsat jod (1,2%), ekstra jomfru olivenolie (1%), melbehandlingsmiddel (E 300). Drys: Durum hvedemel.	
10199	Føtex	270402	473	8		Kohberg	HVEDE FIBERTOPPE		Hvedemel, vand, fuldkornshvedemel, cikoriefibre, gær, vegetabilsk fedtstof, tørret surdej (hvedemel, surdejsskultur), sukker, salt tilsat jod, hvedegluten, maltodextrin, kardemomme, melbehandlingsmiddel (E 300).	3 % fedt; 9 % fibre
10200	Føtex	270402	517	6		Schulstad	FIBERBOLLER, LEVEBRØD		Hvedemel, vand, rugkerner, grahamsmel, yoghurt naturel, honning, hvedefibre, gær, kartoffelmel, sukker, hvedegluten, salt (1,2%) tilsat jod, oligofructose (kostfibre), solsikkeolie, eddike, bygmaltsirup, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Hvedeklid.	Max. 2% fedt; min. 8 % kostfibre
10204	Super Brugsen	180502	499	6		Schulstad	FIBERBOLLER, LEVEBRØD		Hvedemel, vand, rugkerner, grahamsmel, yoghurt naturel, honning, hvedefibre, gær, kartoffelmel, sukker, hvedegluten, salt (1,2%) tilsat jod, oligofructose (kostfibre), solsikkeolie, eddike, bygmaltsirup, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Hvedeklid.	Max. 2% fedt; min. 8 % kostfibre
10206	Føtex	180502	556	8		Kohberg	RUG FIBERTOPPE, KOHBERG		Hvedemel, vand, rugsigtemel, rugflager, gær, cikoriefibre, vegetabilsk fedtstof, æblefibre, havrefibre, hvedegluten, tørret surdej (hvedemel, surdejsskultur), maltekstrakt, sukker, salt tilsat jod, maltodextrin, kardemomme, melbehandlingsmiddel(E 300).	3 % fedt; 9,5 % fibre

Bilag 5.1.13 Bolle med olieholdige frø - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal boller	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10135	Netto	200302	334	6/7	X	Sinnack Back- spezialiteten	GROVSTYKKER, BAKERSFIELD	MAP	43% hvedemel, 35% vand, 8% rugmel, 5% rugflager, 3% solsikkekerner, 1,2% salt tilsat jod, 1% hørfrø, 1% sesamfrø, gær, solsikkeolie, malt, druesukker, hvedegluten, bønnemel, hvedemaltmel, tørret surdej, fuldkornshvedemel, melbehandlingsmiddel (E 300). Drys: Hørfrø, sesamfrø, knækkede hvedekerner.	
10153	Super Brugsen	20302	509	6		Schulstad	GROVBOLLER. PROD. F. FDB		Hvedemel, durum hvedmel (14%), groft rugmel, vegetabiliske fedtstoffer, findelte rugflager, vand, havrekli (5,5%), gule hørfrø (5%), honning (3,5%), gær, sødmælkspulver, eddike, havrekli (2%), salt tilsat jod, gluten, melbehandlingsmiddel (E 300). Drys: findelte rugflager, gule hørfrø.	
10161	Obs	90302	692	12		Kohberg	KERNEBOLLER, KOHBERG		Hvedemel, vand, sukker, solsikkekerner, knækkede hvedekerner, gær, vegetabiliske fedtstoffer, salt tilsat jod, glucosesirup, sukkerroefibre, tørret surdej (hvedemel, surdejskultur), maltmel, druesukker, hvedegluten, melbehandlingsmiddel (E300).	
10164	Super Best	160302	559	6	X	Schulstad	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE		Hvedemel, vand, durumhvede, groft rugmel, solsikkefrø (3,5%), hørfrø, salt tilsat jod (1,3%), gær, glukose, eddike, veg. Fedtstof (olie og hærde fedtstof), bygmaltsirup, tørret rugsurdej, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Durumhvede	

Bilag 5.1.13 Bolle med olieholdige frø - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal boller	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10166	Kvickly	160302	535	6	X	Schulstad	KERNE BOLLER, DET GODE		Hvedemel, vand, durumhvede, hele rugkerner, hørfrø, solsikkefrø, salt tilsat jod (1,3%), gær, sukker, eddike, veg. Fedtstof (olie og hærde- fedtstof), tørret rugsurdej, melbehandlings- middel (ascorbinsyre). Drys: Durumhvede	
10167	Rema 1000	180302	794	12		Schulstad	SOLSIKKEBOLLER, SCHULSTAD		Hvedemel, vand, solsikkefrø (9%), valset hvede (5%), sukker, gær, solsikkeolie, kartof- felmel (2%), hørfrø (2%), salt (1,1%) tilsat jod, hvedegluten, eddike, glukose, halvsi- get rugmel (0,6%), melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	
10177	Føtex	240302	551	6	X	Schulstad	KERNE BOLLER, DET GODE		Hvedemel, vand, durumhvede, hele rugkerner, hørfrø, solsikkefrø, salt tilsat jod (1,3%), gær, sukker, eddike, veg. Fedtstof (olie og hærde- fedtstof), tørret rugsurdej, melbehandlings- middel (ascorbinsyre). Drys: Durumhvede	
10184	Super Brugsen	300802	765	12	X	Cerealía Uni- bake A/S	GROV BOLLER M. RUGMEL OG SOLSIKKEKERNER, DANEFROST	FROST	Hvedemel, vand, rugflager (15%), rugmel (9%), solsikkekerner (6%), gær, hvedegluten, salt tilsat jod, tørret surdej (hvedemel, sur- dejskultur), sukker, bygmaltmel, melbehand- lingsmiddel (E 300).	
10188	Føtex	120402	720	11/12		Kohberg	KERNEBOLLER, KOHBERG		Hvedemel, vand, sukker, solsikkekerner, knækkede hvedekerner, gær, vegetabiliske fedtstoffer, salt tilsat jod, glucosesirup, suk- kerroefibre, tørret surdej (hvedemel, surdejs- kultur), maltmel, druesukker, hvedegluten, melbehandlingsmiddel (E300).	

Bilag 5.1.13 Bolle med olieholdige frø - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal boller	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10195	Løv-bjerg	150402	561	7	X	Schulstad	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE		Hvedemel, vand, durumhvede, groft rugmel, solsikkefrø (3,5%), hørfrø, salt tilsat jod (1,3%), gær, glukose, eddike, veg. Fedtstof (olie og hærdeet fedtstof), bygmalt sirup, tørret rugsurdej, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Drys: Durumhvede	

Bilag 5.1.14 Bolle, italiensk - industrielt fremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Butik	Holdbar- hed	Vægt i g	Antal boller	Opvar- met	Producent*	Handelsnavn	Special- pakket	Indgrediensliste	Anprisning
10115	Netto	30202	477	6	X	Kohberg	CIABATTA BOLLER, KOHBERG		Hvedemel, vand, tørret surdej (hvedemel, surdejskultur), salt tilsat jod, hvedegluten, gær, melbehandlingsmiddel (E 300). Drys: Durum-hvede.E39	
10144	Netto	10302	439	6	X	Kohberg	CIABATTA BOLLER, KOHBERG		Hvedemel, vand, tørret surdej (hvedemel, surdejskultur), salt tilsat jod, hvedegluten, gær, melbehandlingsmiddel (E 300). Drys: Durum-hvede.	
10168	Kvickly	170302	432	7	X	Schulstad	CIABATTINA, SCHULSTAD		Hvedemel, vand, durumhvede, gær, salt(1,3%), jomfruolivenolie, eddike, hvedegluten, tørret hvedesurdej, melbehandlingsmiddel (L- ascorbinsyre).	
10185	Super Brugsen	50702	733	9	X	Europastry	ITALIENSKE BRØD, DANEFROST	FROST	Hvedemel, vand, rugmel, gær, salt, olivenolie.	
10190	Kvickly	130402	433	6	X	Schulstad	CIABATTINA, SCHULSTAD		Hvedemel, vand, durumhvede, gær, salt(1,3%), jomfruolivenolie, eddike, hvedegluten, tørret hvedesurdej, melbehandlingsmiddel (L- ascorbinsyre).	

Bilag 5.2 Analyseresultater for energigivende næringsstoffer

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		g/100 g							
	Bilag 5.2.1 Store hvedebrød, fint - industrielt fremstillet.								
10099	FRANSKBRØD, DEN GAMLE MØLLE.	1140	8,5	54	2,2	3,3	48,4	1,35	65,6
10133	FRANSKBRØD, DEN GAMLE MØLLE.	1180	9,0	56	2,1	3,0	50,0	1,35	68,4
10112	SOFT HVEDEBRØD, SØNDERJYSK, F. KOHBERG	1110	8,3	51	2,4	3,0	45,8	1,54	63,6
10143	SOFT SØNDERJYSK LANDBRØD	1060	7,7	50	2,0	3,0	45,2	1,79	61,8
10104	SØDMÆLKSBRØD	1120	8,9	48	3,9	3,2	40,9	1,63	62,7
10096	SØDMÆLKSBRØD, SUND BRØD	1170	7,8	49	5,2	3,2	43,8	1,25	63,4
10102	YOUGHURT & DURUMHVEDE, DET GODE	1110	9,7	47	3,8	2,9	41,5	1,60	62,3
10130	YOUGHURT & DURUMHVEDE, DET GODE	1120	9,4	48	3,9	2,9	41,7	1,70	62,9
10148	YOUGHURT BRØD, SCHULSTAD	1150	8,8	50	4,0	3,0	43,1	1,62	64,1
10108	YOUGHURTBRØD, SCHULSTAD	1120	9,7	47	4,1	3,0	41,1	1,68	62,3
	Minimum	1060	7,7	47	2,0	2,9	40,9	1,25	61,8
	Maksimum	1180	9,7	56	5,2	3,3	50,0	1,79	68,4
	Gennemsnit af 10 prøver	1130	8,8	50	3,4	3,1	44,1	1,55	63,7
	Bilag 5.2.2 Store hvedebrød, grove. - industrielt fremstillet.								
10105	GROVHVEDE, DET GODE	1130	9,4	48	4,2	4,9	39,5	1,58	62,7
10132	GROVHVEDE, DET GODE	1140	9,6	47	4,4	4,7	40,4	1,64	63,0
10160	GROVHVEDE, DET GODE	1130	9,1	47	4,6	3,7	-	1,66	62,5
10103	LANDBRØD, DET GODE	1140	8,5	50	3,8	4,3	42,2	1,78	63,9
10131	LANDBRØD, DET GODE	1140	8,4	50	3,8	4,5	43,0	1,87	64,1
10149	LANDBRØD, DET GODE	1130	8,6	50	3,7	4,5	43,6	1,73	63,9
	Minimum	1130	8,4	47	3,7	3,7	39,5	1,58	62,5
	Maksimum	1140	9,6	50	4,6	4,9	43,6	1,87	64,1
	Gennemsnit af 6 prøver	1140	8,9	49	4,1	4,4	42	1,7	63
	Bilag 5.2.3 Store hvedebrød, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.								
10111	TREKORNSBRØD, DET GODE	1130	9,6	45	5,5	6,1	36,8	1,86	61,8
10129	TREKORNSBRØD, DET GODE	1150	9,5	46	5,6	6,0	37,6	1,89	62,8
10142	TREKORNSBRØD, DET GODE	1160	9,2	46	5,6	5,2	38,6	1,90	63,1
	Minimum	1130	9,2	45	5,5	5,2	36,8	1,86	61,8
	Maksimum	1160	9,6	46	5,6	6,1	38,6	1,90	63,1
	Gennemsnit af 3 prøver	1150	9,4	46	5,6	5,8	37,7	1,88	62,6

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		kJ/100 g		g/100 g					
	Bilag 5.2.4 Store hvedebrød, italienske - industrielt fremstillet.								
10147	CIABATTA BRØD, PROD. F. KOHBERG	1120	8,3	51	3,1	3,2	46,4	1,55	63,5
10114	CIABATTA, BAKERSFIELD. PROD. F. DDS	1120	8,2	55	1,4	3,3	49,8	2,05	66,2
10189	CIABATTA, BAKERSFIELD. PROD. F. DDS	1130	8,0	55	1,8	3,1	49,0	2,05	66,4
10169	CIABATTA, SCHULSTAD	1110	8,4	52	2,2	3,1	47,4	1,89	64,3
10198	CIABATTA, SCHULSTAD	1150	8,6	54	2,1	3,5	47,6	1,99	66,8
10196	FOCACCIA, SO EASY	1150	8,0	50	4,1	2,7	45,0	1,99	64,6
10141	ITALIENSK LANDBRØD, SPECIALBAGEREN	1070	8,9	49	2,6	2,5	45,4	1,98	62,0
	Minimum	1070	8,0	49	1,4	2,5	45,0	1,55	62,0
	Maksimum	1150	8,9	55	4,1	3,5	49,8	2,05	66,8
	Gennemsnit af 7 prøver	1120	8,4	52	2,5	3,1	47,2	1,93	64,8
	Bilag 5.2.5 Toastbrød, fint - industrielt fremstillet.								
10125	HVEDE TOAST, BAKERSFIELD	1080	8,0	52	1,8	3,0	47,1	1,41	63,0
10098	HVEDE TOAST, PROD. F. FDB	1150	8,2	51	3,9	4,0	43,7	1,53	64,5
10107	HVEDETOAST, KRONBRØD	1100	7,8	51	2,7	2,8	44,9	1,57	63,0
10110	HVEDETOASTBRØD, KOHBERG	1070	7,8	51	1,7	3,0	45,5	1,42	62,3
10100	TOAST, PROD. F. FAKTA	1080	8,0	50	2,6	2,8	44,5	1,57	62,1
10093	TOAST, TRIANON	1110	7,9	52	2,7	5,8	44,9	1,40	63,6
10159	TOAST, TRIANON	1110	7,8	51	2,9	2,8	44,8	1,48	63,3
10097	TOASTBRØD, FAMILIEBRØD	1110	7,9	52	2,6	2,9	44,4	1,44	63,6
10122	TOASTBRØD, SCHULSTAD	1160	8,8	51	4,0	3,6	46,0	1,61	65,1
10118	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD	1080	7,9	50	2,3	2,9	45,0	1,61	62,1
10163	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD	1100	7,6	51	2,6	2,6	45,5	1,63	63,1
	Minimum	1070	7,6	50	1,7	2,6	43,7	1,40	62,1
	Maksimum	1160	8,8	52	4,0	5,8	47,1	1,63	65,1
	Gennemsnit af 11 prøver	1100	8,0	51	2,7	3,3	45,1	1,52	63,2
	Bilag 5.2.6 Toastbrød, grove - industrielt fremstillet.								
10117	GROV TOAST BRØD, KOHBERG	1160	8,3	53	3,2	4,1	45,6	1,58	65,8
10124	GROV TOAST, BAKERSFIELD	1100	7,8	53	1,7	3,6	46,5	1,53	64,0
10094	GROV TOAST, FAMILIEBRØD	1110	7,8	52	2,4	3,9	44,2	1,49	63,8
10101	GROV TOAST, MED VALSEDE HVEDEKERNER. PROD. F. FAKTA	1130	9,2	49	3,8	4,0	41,0	1,35	62,9
10095	GROV TOAST, MED VALSET HVEDE, F. FDB	1110	9,0	48	3,9	4,6	38,4	1,59	62,3

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		kJ/100 g		g/100 g					
10109	GROVTOAST, KRONBRØD	1110	8,4	51	2,6	3,1	43,4	1,59	63,5
10128	GROVTOAST, SCHULSTAD	1140	9,2	49	4,2	4,9	42,2	1,78	63,7
10092	GROVTOAST, TRIANON	1120	7,9	52	2,6	4,0	45,0	1,55	64,4
10158	GROVTOAST, TRIANON	1130	7,7	53	2,7	3,6	44,7	1,60	64,9
10113	SUND BRØD, GROV TOAST	1110	8,4	50	3,0	3,0	43,5	1,57	63,3
10165	SUND BRØD, GROV TOAST	1090	7,9	52	1,8	3,1	44,8	1,54	63,7
	Minimum	1090	7,7	48	1,7	3,0	38,4	1,35	62,3
	Maksimum	1160	9,2	53	4,2	4,9	46,5	1,78	65,8
	Gennemsnit af 11 prøver	1120	8,3	51	2,9	3,8	43,6	1,56	63,8
	Bilag 5.2.7 Sandwich-/toastbrød, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.								
10134	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD. ØKOL	1120	6,6	50	4,3	4,4	41,4	1,48	62,2
10123	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD. ØKOL.	1120	6,7	50	4,3	4,7	42,1	1,49	62,3
10154	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD. ØKOL.	1110	6,4	49	4,2	4,2	43,1	1,34	61,2
10106	SOLSIKKETOAST	1230	10,2	46	7,2	3,2	37,9	1,78	65,3
10146	SOLSIKKETOAST	1220	9,8	46	6,9	3,2	39,2	1,74	64,7
10162	SOLSIKKETOAST	1230	10,1	47	6,8	3,2	-	1,83	65,5
	Minimum	1110	6,4	46	4,2	3,2	37,9	1,34	61,2
	Maksimum	1230	10,2	50	7,2	4,7	43,1	1,83	65,5
	Gennemsnit af 6 prøver	1170	8,3	48	5,6	3,8	40,7	1,61	63,5
	Bilag 5.2.8 Flûte, fin - industrielt fremstillet.								
10187	10 MINI FLÛTES, SPAR	1080	8,2	53	1,1	2,7	47,9	1,64	63,8
10170	BAGUETTE STYKKER	1130	8,3	56	1,1	3,0	51,6	1,97	67,2
10138	BAGUTTES HVEDE, SPECIALBAGEREN	1080	7,9	54	1,0	2,7	47,6	1,86	64,3
10205	BAQUETTES, MENISSEZ	1100	7,5	55	1,0	3,2	48,0	2,05	65,4
10120	FLÛTES, ORIGINAL	1170	9,0	57	1,3	3,4	53,0	2,46	69,9
10182	FLÛTES, ORIGINAL	1170	8,7	57	1,4	3,2	52,0	2,05	69,0
10178	HVEDE BAGUETTES, BAKERSFIELD	1090	8,2	54	1,1	3,1	48,7	1,90	64,7
10126	MINI- BAGUETTES, SPECIALBAGEREN	1090	8,2	54	1,1	2,8	47,5	1,99	64,9
10194	MINI FLÛTES, DANA	1140	8,0	56	1,3	3,0	50,7	1,47	66,7
10173	MINI FLÛTES, ET GODT KØB	1100	7,8	54	1,2	2,8	48,7	1,50	64,6
10116	MINI FLÛTES, HATTING	1110	8,4	55	1,0	3,1	49,9	1,61	65,7
10180	MINI FLÛTES, HATTING	1080	8,5	53	1,2	2,8	48,1	1,64	63,8
10172	MINI FLÛTES, HVERDAG	1100	8,3	54	1,1	2,8	50,0	1,68	65,3
10193	MINI FLÛTES, HVERDAG	1090	8,2	54	1,1	2,8	48,8	1,54	64,4
10119	MINI FLÛTES, KOHBERG	1160	9,4	57	0,9	3,1	52,2	1,79	68,9
10156	MINIFLÛTES, DANEFROST	1100	8,7	53	1,3	3,3	49,2	1,81	65,1

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		kJ/100 g	g/100 g						
10192	MINIFLÛTES, DANEFROST	1070	8,6	51	1,3	3,4	-	1,76	63,1
10201	MINIFLÛTES, DANEFROST	1070	8,6	51	1,3	3,2	45,7	1,81	63,1
10174	MINIFLÛTES, KARUP BRØD	1110	7,9	55	1,2	3,0	50,7	1,54	65,5
	Minimum	1070	7,5	51	0,9	2,7	45,7	1,47	63,1
	Maksimum	1170	9,4	57	1,4	3,4	53,0	2,46	69,9
	Gennemsnit af 19 prøver	1110	8,3	54	1,2	3,0	49,5	1,79	65,5
	Bilag 5.2.9 Flûte, grove - industrielt fremstillet.								
10186	10 GROVE FLÛTES, SPAR	1220	7,9	51	5,6	5,0	43,5	1,84	66,5
10203	10 GROVE FLÛTES, SPAR	1210	7,7	52	5,2	4,4	44,0	1,93	66,7
10139	BONDEBRØD, SPECIALBAGEREN	1100	7,3	55	1,1	4,0	48,8	1,90	65,5
10171	GROV FLÛTES, HVERDAG	1170	8,3	53	3,1	4,6	46,9	1,43	66,2
10191	GROV FLÛTES, HVERDAG	1130	8,2	52	2,8	4,2	45,1	1,35	64,3
	Minimum	1100	7,3	51	1,1	4,0	43,5	1,35	64,3
	Maksimum	1220	8,3	55	5,6	5,0	48,8	1,93	66,7
	Gennemsnit af 5 prøver	1170	7,9	53	3,6	4,4	45,7	1,69	65,8
	Bilag 5.2.10 Flûte, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.								
10127	FLERKORNSBRØD, SPECIALBAGEREN	1160	8,0	52	3,6	4,9	44,8	2,19	65,9
10121	FLÛTES 3 KORN, SCHULSTAD	1230	9,0	55	3,8	4,6	47,5	1,70	69,4
10179	FLÛTES 3 KORN, SCHULSTAD	1220	8,9	55	3,6	4,9	48,3	2,40	70,0
10137	GROV BAGUTTES, BAKERSFIELD	1160	8,5	54	2,6	4,6	46,4	2,12	67,0
10140	GROVFLÛTES, DANEFROST	1170	9,0	53	2,9	4,0	47,8	2,00	67,0
10155	GROVFLÛTES, DANEFROST	1170	9,0	53	3,0	4,0	47,7	2,00	66,9
	Minimum	1160	8,0	52	2,6	4,0	44,8	1,70	65,9
	Maksimum	1230	9,0	55	3,8	4,9	48,3	2,40	70,0
	Gennemsnit af 6 prøver	1180	8,7	54	3,3	4,5	47,1	2,07	67,7
	Bilag 5.2.11 Bolle, fin - industrielt fremstillet.								
10157	BAGELS, HVEDE, HATTING	1270	8,8	54	5,2	2,8	48,2	1,54	69,7
10183	DE SMÅ LYSE BOLLER, DET GODE	1220	9,8	56	2,5	2,9	51,6	2,08	70,8
10151	HVEDE BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK	1080	7,9	50	2,3	2,3	46,4	1,52	62,0
10145	LYSE BOLLER, DET GODE	1200	9,4	56	2,2	3,1	51,5	1,93	69,7
10176	LYSE BOLLER, DET GODE	1180	9,4	55	2,5	3,0	49,6	2,00	68,4

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		kJ/100 g	g/100 g						
10202	VEGGEN SPELTBRØD, ØKOLOGISK	1150	9,1	53	2,2	2,6	49,0	1,73	66,4
10150	YOGHURTBOLLER, SCHULSTAD	1150	8,1	53	2,7	2,7	47,1	1,55	65,8
10175	YOGHURTBOLLER, SCHULSTAD	1160	8,1	53	3,0	2,9	45,9	1,44	66,0
	Minimum	1080	7,9	50	2,2	2,3	45,9	1,44	62,0
	Maksimum	1270	9,8	56	5,2	3,1	51,6	2,08	70,8
	Gennemsnit af 8 prøver	1180	8,8	54	2,8	2,8	48,6	1,72	67,4
	Bilag 5.2.12 Bolle, grov - industrielt fremstillet.								
10200	FIBERBOLLER, LEVEBRØD	1080	8,0	51	2,1	6,5	39,3	1,93	63,0
10204	FIBERBOLLER, LEVEBRØD	1100	9,0	50	2,4	5,9	38,8	1,84	63,5
10199	HVEDE FIBERTOPPE	1130	8,2	51	3,2	5,6	41,5	1,61	64,2
10152	RUG BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK	1080	8,7	48	2,9	5,7	39,1	1,83	61,6
10197	RUG BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK	1060	8,8	48	2,5	6,0	37,7	1,79	60,9
10206	RUG FIBERTOPPE, KOHBERG	1130	7,8	51	3,2	5,5	38,7	1,49	63,8
	Minimum	1060	7,8	48	2,1	5,5	37,7	1,49	60,9
	Maksimum	1130	9,0	51	3,2	6,5	41,5	1,93	64,2
	Gennemsnit af 6 prøver	1100	8,4	50	2,7	5,9	39,2	1,75	62,8
	Bilag 5.2.13 Bolle, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.								
10184	GROV BOLLER M. RUGMEL OG SOLSIKKEKERNER, DANEFROST	1160	8,9	48	5,1	5,0	40,5	2,19	64,1
10153	GROVBOLLER. PROD. F. FDB	1270	8,5	46	9,2	7,0	33,9	1,65	65,0
10135	GROVSTYKKER, BAKERSFIELD	1240	9,0	52	5,2	4,8	45,3	2,10	68,7
10166	KERNE BOLLER, DET GODE	1270	10,2	53	5,4	4,5	45,6	2,11	70,4
10177	KERNE BOLLER, DET GODE	1230	9,8	51	5,4	4,3	44,6	2,06	67,8
10161	KERNEBOLLER, KOHBERG	1300	8,7	53	6,6	3,5	44,1	1,26	69,5
10188	KERNEBOLLER, KOHBERG	1290	8,7	53	6,5	3,6	44,5	1,31	69,0
10164	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE	1310	9,3	52	6,9	4,7	43,0	2,24	70,9
10195	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE	1260	10,1	51	6,0	4,4	44,0	2,13	69,0
10167	SOLSIKKEBOLLER, SCHULSTAD	1320	9,2	47	9,8	4,1	37,0	1,74	67,2
	Minimum	1160	8,5	46	5,1	3,5	33,9	1,26	64,1
	Maksimum	1320	10,2	53	9,8	7,0	45,6	2,24	70,9
	Gennemsnit af 10 prøver	1260	9,3	50	6,6	4,6	42,2	1,88	68,2
	Bilag 5.2.14 Bolle, italiensk - industrielt fremstillet.								
10115	CIABATTA BOLLER, KOHBERG	1140	9,2	55	1,2	3,1	50,9	2,11	67,6

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		kJ/100 g	g/100 g						
10144	CIABATTA BOLLER, KOHBERG	1140	9,1	55	1,5	3,0	50,4	1,74	67,1
10190	CIABATTINA, SCHULSTAD	1180	8,9	55	2,4	3,2	50,1	1,91	68,4
10168	CIABATTINA, SCHULSTAD	1220	9,3	57	2,3	3,0	52,6	1,96	70,6
10185	ITALIENSKE BRØD, DANEFROST	1090	8,7	52	1,6	2,4	48,1	1,61	63,9
	Minimum	1090	8,7	52	1,2	2,4	48,1	1,61	63,9
	Maksimum	1220	9,3	57	2,4	3,2	52,6	2,11	70,6
	Gennemsnit af 5 prøver	1150	9,0	55	1,8	2,9	50,4	1,87	67,5

Bilag 5.3.1 Fedtsyrer i g/100 g prøve

Prøvenr. LL0601-	Vareart											Mættede fedt- syrer					Monoumættede fedtsyrer			Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C16:1	C18:1 (n=9)		C18:1 (n=7)	C20:1	C18:2	C18:3					
		g/100 g prøve																			
	Bilag 5.3.1.1 Store hvedebrød, fint - industrielt fremstillet.																				
10099	FRANSKBRØD,DEN GAMLE MØLLE	-	-	-	-	0,29	0,060	-	-	0,35	0,013	0,73	0,044	0,018	0,81	0,73	0,114	0,84	-		
10133	FRANSKBRØD,DEN GAMLE MØLLE	-	-	-	-	0,29	0,057	-	-	0,35	0,012	0,62	0,040	0,016	0,69	0,75	0,097	0,85	-		
10112	SOFT HVEDEBRØD,SØNDERJYSK, F. KOHBERG	-	-	-	-	0,67	0,122	-	-	0,79	-	0,66	0,028	-	0,69	0,65	0,068	0,72	-		
10143	SOFT SØNDERJYDSK LANDBRØD	-	-	-	0,012	0,65	0,209	-	-	0,87	-	0,52	0,023	-	0,54	0,57	0,046	0,62	-		
10104	SØDMÆLKSBRØD	-	-	0,023	0,084	1,24	0,163	-	-	1,51	0,022	1,18	0,038	-	1,24	0,72	0,064	0,78	-		
10096	SØDMÆLKSBRØD, SUND BRØD	-	-	-	0,076	1,75	0,196	-	-	2,02	-	1,69	0,060	-	1,75	0,80	0,070	0,87	-		
10102	YOUGHURT & DURUMHVEDE, DET GODE	-	-	-	0,046	1,17	0,128	-	-	1,34	-	1,20	0,042	-	1,24	0,79	0,078	0,87	-		
10130	YOUGHURT & DURUMHVEDE, DET GODE	-	-	-	0,044	1,20	0,133	-	-	1,38	-	1,17	0,043	-	1,21	0,80	0,076	0,88	-		
10148	YOUGHURT BRØD, SCHULSTAD	-	-	-	0,045	1,26	0,135	-	-	1,44	-	1,30	0,048	-	1,35	0,84	0,081	0,92	-		
10108	YOUGHURTBRØD, SCHULSTAD	-	-	-	-	1,32	0,152	-	-	1,47	-	1,22	0,040	-	1,26	0,77	0,067	0,84	-		
	Minimum	-	-	u.d.	u.d.	0,29	0,057	-	-	0,35	u.d.	0,52	0,023	u.d.	0,54	0,57	0,046	0,62	-		
	Maksimum	-	-	0,023	0,084	1,75	0,209	-	-	2,02	0,022	1,69	0,060	0,018	1,75	0,84	0,114	0,92	-		
	Gennemsnit af 10 prøver	-	-		0,031	0,98	0,136	-	-	1,15		1,03	0,041		1,08	0,74	0,076	0,82	-		

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedt- syrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monomættede fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g prøve																	
	Bilag 5.3.1.2 Store hvedebrød, grove - industrielt fremstillet.																		
10105	GROVHVEDE, DET GODE	-	-	-	0,053	1,29	0,142	-	-	1,49	-	1,24	0,044	-	1,28	0,78	0,069	0,85	-
10132	GROVHVEDE, DET GODE	-	-	-	0,056	1,35	0,154	-	-	1,56	-	1,24	0,041	-	1,28	0,81	0,070	0,88	-
10160	GROVHVEDE, DET GODE	-	-	-	0,053	1,40	0,159	-	-	1,61	-	1,43	0,048	-	1,48	0,85	0,091	0,94	-
10103	LANDBRØD, DET GODE	-	-	-	-	0,36	0,077	0,022	0,036	0,50	-	1,60	0,094	0,046	1,74	1,00	0,240	1,24	-
10131	LANDBRØD, DET GODE	-	-	-	-	0,34	0,071	0,021	0,035	0,47	-	1,53	0,094	0,049	1,67	0,97	0,230	1,20	-
10149	LANDBRØD, DET GODE	-	-	-	-	0,31	0,073	0,021	0,035	0,44	-	1,56	0,096	0,048	1,70	0,98	0,230	1,21	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	0,31	0,071	u.d.	u.d.	0,44	-	1,24	0,041	u.d.	1,28	0,78	0,069	0,85	-
	Maksimum	-	-	-	0,056	1,40	0,159	0,022	0,036	1,61	-	1,60	0,096	0,049	1,74	1,00	0,240	1,24	-
	Gennemsnit af 6 prøver	-	-	-	0,027	0,84	0,113	0,011	0,018	1,01	-	1,43	0,070	0,024	1,53	0,90	0,155	1,05	-
	Bilag 5.3.1.3 Store hvedebrød, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.																		
10111	TREKORNSBRØD, DET GODE	-	-	-	-	1,12	0,177	-	-	1,30	-	1,45	0,057	-	1,51	1,07	0,90	1,97	-
10129	TREKORNSBRØD, DET GODE	-	-	-	-	1,12	0,182	-	-	1,30	-	1,52	0,056	-	1,58	1,14	0,89	2,03	-
10142	TREKORNSBRØD, DET GODE	-	-	-	-	1,15	0,191	-	-	1,34	-	1,50	0,054	-	1,55	1,12	1,03	2,15	-
	Minimum	-	-	-	-	1,12	0,177	-	-	1,30	-	1,45	0,054	-	1,51	1,07	0,89	1,97	-
	Maksimum	-	-	-	-	1,15	0,191	-	-	1,34	-	1,52	0,057	-	1,58	1,14	1,03	2,15	-
	Gennemsnit af 3 prøver	-	-	-	-	1,13	0,183	-	-	1,31	-	1,49	0,056	-	1,55	1,11	0,94	2,05	-
	Bilag 5.3.1.4 Store hvedebrød, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.																		
10147	CIABATTA BRØD, FOR KOHBERG	-	-	-	-	0,31	0,054	-	-	0,36	-	1,29	0,077	0,034	1,40	0,84	0,188	1,03	-
10114	CIABATTA, BAKERSFIELD	-	-	-	-	0,269	0,032	-	-	0,30	0,007	0,40	0,019	0,007	0,43	0,56	0,038	0,60	-
10189	CIABATTA, BAKERSFIELD	-	-	-	-	0,248	0,038	-	-	0,29	-	0,59	0,024	0,011	0,63	0,61	0,051	0,66	-
10169	CIABATTA, SCHULSTAD	-	-	-	-	0,47	0,056	-	-	0,53	0,022	0,75	0,041	-	0,81	0,65	0,042	0,69	-
10198	CIABATTA, SCHULSTAD	-	-	-	-	0,46	0,059	-	-	0,52	0,022	0,72	0,039	-	0,78	0,64	0,041	0,68	-
10196	FOCACCIA, SO EASY	-	-	-	-	0,56	0,108	-	-	0,67	0,040	2,14	0,073	-	2,25	0,71	0,045	0,76	-
10141	ITALIENSK LANDBRØD, SPECIALBAGEREN	-	-	-	-	0,43	0,060	-	-	0,49	0,027	1,19	0,054	-	1,27	0,67	0,040	0,71	-
	Minimum	-	-	-	-	0,248	0,032	-	-	0,29	u.d.	0,40	0,019	u.d.	0,43	0,56	0,038	0,60	-
	Maksimum	-	-	-	-	0,56	0,108	-	-	0,67	0,040	2,14	0,077	0,034	2,25	0,84	0,188	1,03	-
	Gennemsnit af 7 prøver	-	-	-	-	0,39	0,058	-	-	0,45	0,017	1,01	0,047		1,08	0,67	0,064	0,73	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedt- syrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monomættede fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g prøve																	
	Bilag 5.3.1.5 Toastbrød, fint - industrielt fremstillet.																		
10125	HVEDE TOAST, BAKERSFIELD	-	-	-	-	0,251	0,089	-	-	0,34	0,012	0,49	0,032	0,013	0,55	0,59	0,081	0,67	-
10098	HVEDE TOAST, PROD. F. FDB	-	-	-	0,025	1,21	0,116	-	-	1,35	0,017	1,18	0,044	-	1,24	0,72	0,060	0,78	-
10107	HVEDETOAST, KRONBRØD	-	-	-	0,014	0,75	0,172	-	-	0,94	-	0,83	0,037	0,016	0,88	0,66	0,083	0,74	-
10110	HVEDETOASTBRØD, KOHBERG	-	-	-	-	0,256	0,095	-	-	0,35	0,012	0,52	0,033	0,015	0,58	0,58	0,087	0,67	-
10100	TOAST, PROD. F. FAKTA	-	-	-	0,014	0,72	0,165	-	-	0,90	0,012	0,70	0,033	-	0,75	0,62	0,061	0,68	-
10093	TOAST, TRIANON	-	-	-	-	0,35	0,092	-	-	0,44	0,012	1,03	0,067	0,022	1,13	0,71	0,152	0,86	-
10159	TOAST, TRIANON	-	-	-	-	0,36	0,103	-	-	0,46	0,014	1,06	0,062	0,028	1,16	0,76	0,162	0,92	-
10097	TOASTBRØD, FAMILIEBRØD	-	-	-	-	0,34	0,104	-	-	0,44	0,013	0,96	0,060	0,023	1,06	0,70	0,146	0,85	-
10122	TOASTBRØD, SCHULSTAD	-	-	-	0,023	1,20	0,117	-	-	1,34	-	1,27	0,051	0,019	1,34	0,81	0,089	0,90	-
10118	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD	-	-	-	0,013	0,72	0,167	-	-	0,90	-	0,66	0,030	-	0,69	0,61	0,056	0,67	-
10163	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD	-	-	-	0,014	0,73	0,141	-	-	0,89	-	0,70	0,030	0,013	0,74	0,64	0,068	0,71	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	0,251	0,089	-	-	0,34	u.d.	0,49	0,030	u.d.	0,55	0,58	0,056	0,67	-
	Maksimum	-	-	-	0,025	1,210	0,172	-	-	1,35	0,017	1,27	0,067	0,028	1,34	0,81	0,162	0,92	-
	Gennemsnit af 11 prøver	-	-	-	0,009	0,626	0,124	-	-	0,76	0,008	0,85	0,044	0,014	0,92	0,67	0,095	0,77	-
	Bilag 5.3.1.6 Toastbrød, grove - industrielt fremstillet.																		
10117	GROV TOAST BRØD, KOHBERG	-	-	-	-	0,33	0,142	-	0,015	0,49	0,015	0,83	0,040	0,016	0,90	1,36	0,085	1,45	-
10124	GROV TOAST, BAKERSFIELD	-	-	-	-	0,260	0,094	-	-	0,35	0,015	0,50	0,033	0,013	0,56	0,62	0,086	0,71	-
10094	GROV TOAST, FAMILIEBRØD	-	-	-	-	0,34	0,112	-	-	0,45	0,020	0,86	0,057	0,018	0,96	0,69	0,130	0,82	-
10101	GROV TOAST, MED VALSEDE HVEDEKERNER. PROD. F. FAKTA	-	-	-	0,026	1,21	0,185	-	-	1,42	-	1,06	0,035	-	1,10	0,82	0,065	0,89	-
10095	GROV TOAST, M. VALSET HVEDE. FOR FDB	-	-	-	0,023	1,21	0,113	-	-	1,35	-	1,15	0,043	-	1,19	0,82	0,061	0,88	-
10109	GROVTOAST, KRONBRØD	-	-	-	-	0,76	0,166	-	-	0,93	-	0,73	0,030	-	0,76	0,64	0,068	0,71	-
10128	GROVTOAST, SCHULSTAD	-	-	-	0,022	1,16	0,119	-	-	1,30	-	1,39	0,056	0,023	1,47	0,95	0,111	1,06	-
10092	GROVTOAST, TRIANON	-	-	-	-	0,35	0,112	-	-	0,46	0,020	0,93	0,062	0,019	1,03	0,71	0,140	0,85	-
10158	GROVTOAST, TRIANON	-	-	-	-	0,34	0,118	-	-	0,46	0,017	0,91	0,054	0,025	1,01	0,74	0,142	0,88	-
10113	SUND BRØD, GROV TOAST	-	-	-	0,015	0,78	0,170	-	-	0,97	-	0,88	0,044	0,016	0,94	0,71	0,090	0,80	-
10165	SUND BRØD, GROV TOAST	-	-	-	0,01	0,55	0,084	-	-	0,64	0,009	0,40	0,017	-	0,43	0,54	0,039	0,58	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	0,260	0,084	-	u.d.	0,35	u.d.	0,40	0,017	u.d.	0,43	0,54	0,039	0,58	-
	Maksimum	-	-	-	0,026	1,21	0,185	-	0,015	1,42	0,020	1,39	0,062	0,025	1,47	1,36	0,142	1,45	-
	Gennemsnit af 11 prøver	-	-	-		0,66	0,129	-		0,80	0,009	0,88	0,043	0,012	0,94	0,78	0,092	0,87	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart									Mættede fedt- syrer					Monomættede fedtsyrer			Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g prøve																	
	Bilag 5.3.1.7 Sandwich-/toastbrød, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.																		
10134	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD, ØKOL.	-	-	-	-	0,39	0,114	-	-	0,50	-	0,96	0,041	-	1,00	1,79	0,35	2,14	-
10123	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD, ØKOL.	-	-	-	-	0,40	0,116	-	-	0,52	-	0,88	0,040	-	0,92	1,97	0,39	2,36	-
10154	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD, ØKOL.	-	-	-	-	0,39	0,118	-	0,019	0,53	-	0,85	0,034	-	0,88	1,80	0,41	2,21	-
10106	SOLSIKKETOAST	-	-	-	-	1,40	0,39	-	-	1,79	-	1,71	0,058	-	1,77	2,80	0,083	2,88	-
10146	SOLSIKKETOAST	-	-	-	-	1,43	0,34	-	-	1,77	-	1,82	0,063	-	1,88	2,80	0,092	2,89	-
10162	SOLSIKKETOAST	-	-	-	-	1,42	0,33	-	-	1,75	-	1,76	0,055	-	1,82	2,50	0,086	2,59	-
	Minimum	-	-	-	-	0,39	0,114	-	u.d.	0,50	-	0,85	0,034	-	0,88	1,79	0,083	2,14	-
	Maksimum	-	-	-	-	1,43	0,39	-	0,019	1,79	-	1,82	0,063	-	1,88	2,80	0,41	2,89	-
	Gennemsnit af 6 prøver	-	-	-	-	0,91	0,23	-		1,14	-	1,33	0,049	-	1,38	2,28	0,24	2,51	-
	Bilag 5.3.1.8 Flûte, fin - industrielt fremstillet.																		
10187	10 MINI FLÛTES, SPAR	0,005	-	-	-	0,204	0,012	-	-	0,22	0,007	0,127	0,011	0,006	0,15	0,53	0,034	0,56	-
10170	BAGUETTE STYKKER	-	-	-	-	0,271	0,055	-	-	0,33	0,008	0,172	0,014	0,007	0,20	0,54	0,037	0,58	-
10138	BAGUTTES HVEDE, SPECIALB.	-	-	-	-	0,226	0,089	-	-	0,32	0,006	0,130	0,012	-	0,15	0,50	0,035	0,54	-
10205	BAGUETTES, MENISSEZ	-	-	-	-	0,250	0,024	-	-	0,27	0,010	0,098	0,010	-	0,12	0,48	0,026	0,51	-
10120	FLÛTES, ORIGINAL	-	-	-	-	0,29	0,066	-	-	0,36	-	0,244	0,019	0,008	0,27	0,57	0,049	0,62	-
10182	FLÛTES, ORIGINAL	-	-	-	-	0,248	0,052	-	-	0,30	-	0,237	0,017	0,008	0,26	0,53	0,044	0,57	-
10178	HVEDE BAGUETTES,BAKERSFIELD	-	-	-	-	0,230	0,071	-	-	0,30	0,008	0,141	0,012	0,006	0,17	0,50	0,034	0,53	-
10126	MINI- BAGUETTES, SPECIALB.	-	-	-	-	0,260	0,058	-	-	0,32	0,007	0,183	0,015	0,007	0,21	0,53	0,039	0,57	-
10194	MINI FLÛTES, DANA	-	-	-	-	0,228	0,013	-	-	0,24	0,008	0,180	0,015	0,007	0,21	0,57	0,041	0,61	-
10173	MINI FLÛTES, ET GODT KØB	0,008	0,006	-	-	0,255	0,015	-	-	0,28	0,008	0,166	0,014	0,007	0,20	0,60	0,041	0,64	-
10116	MINI FLÛTES, HATTING	-	-	-	-	0,243	0,013	-	-	0,26	0,007	0,128	0,013	0,006	0,15	0,55	0,035	0,59	-
10180	MINI FLÛTES, HATTING	-	-	-	-	0,230	0,013	-	-	0,24	0,007	0,116	0,011	0,006	0,14	0,52	0,036	0,56	-
10172	MINI FLÛTES, HVERDAG	-	-	-	-	0,246	0,013	-	-	0,26	0,009	0,124	0,011	0,006	0,15	0,56	0,034	0,59	-
10193	MINI FLÛTES, HVERDAG	-	-	-	-	0,220	0,012	-	-	0,23	0,010	0,118	0,011	0,006	0,15	0,52	0,032	0,55	-
10119	MINI FLÛTES, KOHBERG	-	-	-	-	0,242	0,034	-	-	0,28	0,015	0,121	0,011	0,006	0,15	0,53	0,031	0,56	-
10156	MINIFLÛTES, DANEFROST	-	-	-	-	0,264	0,077	-	-	0,34	0,010	0,151	0,013	0,007	0,18	0,62	0,044	0,66	-
10192	MINIFLÛTES, DANEFROST	0,007	-	-	-	0,225	0,063	-	-	0,30	0,011	0,152	0,013	0,007	0,18	0,57	0,037	0,61	-
10201	MINIFLÛTES, DANEFROST	-	-	-	-	0,252	0,080	-	-	0,33	0,010	0,170	0,015	0,008	0,20	0,57	0,039	0,61	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedt- syrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monomættede fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g prøve																	
10174	MINIFLÛTES, KARUP BRØD	0,006	-	-	-	0,258	0,015	-	-	0,28	0,008	0,156	0,014	0,007	0,19	0,58	0,038	0,62	-
	Minimum	u.d.	u.d.	-	-	0,204	0,012	-	-	0,22	u.d.	0,098	0,010	u.d.	0,12	0,48	0,026	0,51	-
	Maksimum	0,008	0,006	-	-	0,29	0,089	-	-	0,36	0,015	0,244	0,019	0,008	0,27	0,62	0,049	0,66	-
	Gennemsnit af 19 prøver			-	-	0,24	0,041	-	-	0,29	0,008	0,153	0,013	0,006	0,18	0,55	0,037	0,58	-
	Bilag 5.3.1.9 Flûte, grove - industrielt fremstillet.																		
10186	10 GROVE FLÛTES, SPAR	0,060	0,044	0,292	0,274	1,42	0,143	-	-	2,23	-	1,57	0,070	0,030	1,67	0,97	0,172	1,14	-
10203	10 GROVE FLÛTES, SPAR	0,062	0,045	0,287	0,133	1,35	0,134	-	-	2,01	-	1,49	0,071	0,031	1,59	0,93	0,188	1,12	-
10139	BONDEBRØD, SPECIALBAGEREN	-	-	-	-	0,253	0,058	-	-	0,31	0,006	0,163	0,014	0,007	0,19	0,53	0,043	0,57	-
10171	GROV FLÛTES, HVERDAG	0,029	0,021	0	0,062	0,78	0,070	-	-	0,96	0,015	0,76	0,038	0,017	0,83	0,78	0,096	0,88	-
10191	GROV FLÛTES, HVERDAG	0,024	0,018	0,112	0,053	0,66	0,060	-	-	0,93	0,014	0,64	0,032	0,016	0,70	0,71	0,080	0,79	-
	Minimum	u.d.	u.d.	u.d.	u.d.	0,253	0,058	-	-	0,31	u.d.	0,163	0,014	0,007	0,19	0,53	0,043	0,57	-
	Maksimum	0,062	0,045	0,292	0,274	1,42	0,143	-	-	2,23	0,015	1,57	0,071	0,031	1,67	0,97	0,188	1,14	-
	Gennemsnit af 5 prøver	0,035	0,026	0,138	0,104	0,89	0,093	-	-	1,29	0,007	0,92	0,045	0,020	1,00	0,78	0,116	0,90	-
	Bilag 5.3.1.10 Flûte, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.																		
10127	FLERKORNSBRØD, SPECIALBAGEREN	-	-	-	-	0,42	0,179	-	-	0,60	-	0,80	0,032	-	0,83	1,45	0,33	1,78	-
10121	FLÛTES 3 KORN, SCHULSTAD	-	-	-	-	0,42	0,166	-	-	0,59	-	0,75	0,036	-	0,79	1,01	1,01	2,02	-
10179	FLÛTES 3 KORN, SCHULSTAD	-	-	-	-	0,41	0,160	-	-	0,57	-	0,62	0,029	-	0,65	0,92	0,97	1,89	-
10137	GROV BAGUTTES, BAKERSFIELD	-	-	-	-	0,32	0,209	-	-	0,53	-	0,52	0,025	-	0,55	0,85	0,33	1,18	-
10140	GROVFLÛTES, DANEFROST	-	-	-	-	0,34	0,168	-	-	0,51	-	0,40	0,023	-	0,42	0,83	0,89	1,72	-
10155	GROVFLÛTES, DANEFROST	-	-	-	-	0,33	0,158	-	-	0,49	-	0,40	0,022	-	0,42	0,82	0,88	1,70	-
	Minimum	-	-	-	-	0,32	0,158	-	-	0,49	-	0,40	0,022	-	0,42	0,82	0,33	1,18	-
	Maksimum	-	-	-	-	0,42	0,209	-	-	0,60	-	0,80	0,036	-	0,83	1,45	1,01	2,02	-
	Gennemsnit af 6 prøver	-	-	-	-	0,37	0,173	-	-	0,55	-	0,58	0,028	-	0,61	0,98	0,74	1,72	-
	Bilag 5.3.1.11 Bolle, fin - industrielt fremstillet.																		
10157	BAGELS, HVEDE, HATTING	-	-	-	-	0,39	0,074	0,030	-	0,49	-	2,35	0,138	0,059	2,55	1,11	0,36	1,47	-
10183	DE SMÅ LYSE BOLLER, DET GODE	-	-	-	0,011	0,66	0,095	-	-	0,77	-	0,55	0,022	-	0,57	0,65	0,044	0,69	-
10151	HVEDE BOLLER. PROD. F. COOP DK	-	-	-	-	0,42	0,108	-	-	0,53	0,020	0,86	0,035	-	0,92	0,55	0,032	0,58	-
10145	LYSE BOLLER, DET GODE	-	-	-	0,011	0,64	0,095	-	-	0,75	-	0,61	0,027	-	0,64	0,69	0,050	0,74	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedt- syrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monomættede fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g prøve																	
10176	LYSE BOLLER, DET GODE	-	-	-	-	0,69	0,098	-	-	0,79	0,012	0,68	0,028	-	0,72	0,70	0,046	0,75	-
10202	VEGGEN SPELTBRØD, ØKOL.	-	-	-	-	0,33	0,052	-	-	0,38	0,010	0,42	0,017	-	0,45	1,15	0,029	1,18	-
10150	YOGHURTBOLLER, SCHULSTAD	-	-	-	0,019	0,32	0,093	-	0,013	0,45	0,018	0,54	0,021	-	0,58	1,38	0,035	1,42	-
10175	YOGHURTBOLLER, SCHULSTAD	-	-	-	0,019	0,37	0,101	-	0,015	0,51	0,018	0,55	0,021	-	0,59	1,43	0,033	1,46	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	0,32	0,052	u.d.	u.d.	0,38	u.d.	0,42	0,017	u.d.	0,45	0,55	0,029	0,58	-
	Maksimum	-	-	-	0,019	0,69	0,108	0,030	0,015	0,79	0,020	2,35	0,138	0,059	2,55	1,43	0,36	1,47	-
	Gennemsnit af 8 prøver	-	-	-	0,008	0,48	0,090			0,58	0,010	0,82	0,039		0,88	0,96	0,08	1,04	-
	Bilag 5.3.1.12 Bolle, grov - industrielt fremstillet.																		
10200	FIBERBOLLER, LEVEBRØD	-	-	-	0,017	0,41	0,155	-	-	0,58	0,015	0,31	0,015	-	0,34	0,94	0,039	0,98	-
10204	FIBERBOLLER, LEVEBRØD	-	-	-	0,020	0,43	0,157	-	-	0,61	0,017	0,34	0,018	-	0,38	0,96	0,041	1,00	-
10199	HVEDE FIBERTOPPE	-	-	-	0,019	0,99	0,269	-	-	1,28	0,021	0,82	0,029	-	0,87	0,66	0,047	0,71	-
10152	RUG BOLLER. PROD. F. COOP DK	-	-	-	-	0,54	0,198	-	-	0,74	0,026	0,85	0,035	-	0,91	0,60	0,054	0,65	-
10197	RUG BOLLER. PROD. F. COOP DK	-	-	-	-	0,56	0,190	-	-	0,75	0,029	0,77	0,038	-	0,84	0,60	0,052	0,65	-
10206	RUG FIBERTOPPE, KOHBERG	-	-	-	0,019	0,94	0,246	-	-	1,21	0,022	0,80	0,027	-	0,85	0,65	0,052	0,70	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	0,41	0,155	-	-	0,58	0,015	0,31	0,015	-	0,34	0,60	0,039	0,65	-
	Maksimum	-	-	-	0,020	0,99	0,269	-	-	1,28	0,029	0,85	0,038	-	0,91	0,96	0,054	1,00	-
	Gennemsnit af 6 prøver	-	-	-	0,013	0,65	0,203	-	-	0,86	0,022	0,65	0,027	-	0,70	0,74	0,048	0,78	-
	Bilag 5.3.1.13 Bolle, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.																		
10184	GROV BOLLER M. RUGMEL OG SOLSIKKEKERNER, DANEFROST	-	-	-	-	0,40	0,261	-	0,031	0,69	-	0,77	0,031	-	0,80	2,80	0,051	2,85	-
10153	GROVBOLLER. PROD. F. FDB	-	-	-	0,090	2,31	0,32	-	-	2,72	-	2,62	0,076	-	2,70	1,34	1,11	2,45	-
10135	GROVSTYKKER, BAKERSFIELD	-	-	-	-	0,50	0,220	-	-	0,72	-	1,12	0,039	-	1,16	2,40	0,52	2,92	-
10166	KERNE BOLLER, DET GODE	-	-	-	-	0,84	0,225	-	-	1,07	-	1,07	0,041	-	1,11	1,73	0,89	2,62	-
10177	KERNE BOLLER, DET GODE	-	-	-	-	0,83	0,214	-	-	1,04	-	1,06	0,040	-	1,10	1,72	0,86	2,58	-
10161	KERNEBOLLER, KOHBERG	-	-	-	-	0,57	0,211	-	0,048	0,83	-	2,07	0,082	0,040	2,19	2,70	0,166	2,87	-
10188	KERNEBOLLER, KOHBERG	-	-	-	-	0,55	0,199	-	0,044	0,79	-	1,79	0,083	0,042	1,92	2,90	0,162	3,06	-
10164	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE	-	-	-	-	0,90	0,235	-	0,031	1,17	-	1,34	0,049	-	1,39	2,80	0,70	3,50	-
10195	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE	-	-	-	-	0,84	0,261	-	-	1,10	-	1,28	0,043	-	1,32	2,35	0,51	2,86	-
10167	SOLSIKKEBOLLER, SCHULSTAD	-	-	-	-	0,77	0,43	-	0,065	1,27	-	1,66	0,057	-	1,72	5,6	0,40	6,0	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	0,40	0,199	-	u.d.	0,69	-	0,770	0,031	u.d.	0,80	1,34	0,051	2,45	-
	Maksimum	-	-	-	0,090	2,31	0,43	-	0,065	2,72	-	2,62	0,083	0,042	2,70	5,6	1,11	6,0	-
	Gennemsnit af 10 prøver	-	-	-		0,85	0,26	-	0,022	1,14	-	1,48	0,054		1,54	2,6	0,54	3,2	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedt- syre	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monoumættede fedtsyre	C18:2	C18:3	Polyumættede fedtsyre	C18:1t
		g/100 g prøve																	
10115	Bilag 5.3.1.14 Bolle, italiensk - industrielt fremstillet. CIABATTA BOLLER, KOHBERG	-	-	-	-	0,259	0,021	-	-	0,28	0,007	0,221	0,018	0,007	0,25	0,56	0,041	0,60	-
10144	CIABATTA BOLLER, KOHBERG	-	-	-	-	0,263	0,022	-	-	0,29	0,008	0,38	0,026	0,011	0,43	0,62	0,070	0,69	-
10190	CIABATTINA, SCHULSTAD	-	-	-	-	0,39	0,039	-	-	0,43	0,029	0,81	0,046	-	0,89	0,67	0,048	0,72	-
10168	CIABATTINA, SCHULSTAD	-	-	-	-	0,53	0,066	-	-	0,60	0,024	0,79	0,041	-	0,86	0,72	0,047	0,77	-
10185	ITALIENSKE BRØD, DANEFROST	-	-	-	-	0,264	0,032	-	-	0,30	0,009	0,47	0,019	-	0,50	0,51	0,027	0,54	-
	Minimum	-	-	-	-	0,259	0,021	-	-	0,28	0,007	0,221	0,018	u.d.	0,25	0,51	0,027	0,54	-
	Maksimum	-	-	-	-	0,53	0,066	-	-	0,60	0,029	0,81	0,046	0,011	0,89	0,72	0,070	0,77	-
	Gennemsnit af 5 prøver	-	-	-	-	0,34	0,036	-	-	0,38	0,015	0,53	0,030		0,58	0,62	0,047	0,66	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen (u.d.) på 0,2% af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 5.3.2 Fedtsyrer i g/100 g fedtsyrer

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monoumættede fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g fedtsyrer																	
10099	Bilag 5.3.2.1 Store hvedebrød, fint - industrielt fremstillet. FRANSKBRØD,DEN GAMLE MØLLE	-	-	-	-	14,5	3,0	-	-	17,5	0,65	36,5	2,2	0,90	40,3	36,5	5,7	42,2	-
10133	FRANSKBRØD,DEN GAMLE MØLLE	-	-	-	-	15,4	3,0	-	-	18,6	0,64	32,9	2,1	0,85	36,5	39,8	5,1	44,9	-
10112	SOFT HVEDEBRØD,SØNDERJYSK, FOR KOHBERG	-	-	-	-	30,5	5,6	-	-	36,0	-	30,1	1,3	-	31,3	29,6	3,1	32,7	-
10143	SOFT SØNDERJYDSK LANDBRØD	-	-	-	0,59	32,0	10,3	-	-	42,9	-	25,6	1,1	-	26,7	28,1	2,3	30,3	-
10104	SØDMÆLKSBRØD	-	-	0,65	2,4	35,1	4,6	-	-	42,7	0,62	33,4	1,1	-	35,1	20,4	1,8	22,2	-
10096	SØDMÆLKSBRØD, SUND BRØD	-	-	-	1,6	37,7	4,2	-	-	43,6	-	36,4	1,3	-	37,7	17,2	1,5	18,7	-
10102	YOUGHURT & DURUMHVEDE, DET GODE	-	-	-	1,3	33,9	3,7	-	-	38,9	-	34,7	1,2	-	35,9	22,9	2,3	25,1	-
10130	YOUGHURT & DURUMHVEDE, DET GODE	-	-	-	1,3	34,7	3,8	-	-	39,7	-	33,8	1,2	-	35,0	23,1	2,2	25,3	-
10148	YOGHURT BRØD, SCHULSTAD	-	-	-	1,2	34,0	3,6	-	-	38,7	-	35,1	1,3	-	36,4	22,7	2,2	24,9	-
10108	YOGHURTBRØD, SCHULSTAD	-	-	-	-	37,0	4,3	-	-	41,2	-	34,2	1,1	-	35,3	21,6	1,9	23,5	-
	Minimum	-	-	u.d.	u.d.	14,5	3,0	-	-	17,5	u.d.	25,6	1,1	u.d.	26,7	17,2	1,5	18,7	-
	Maksimum	-	-	0,65	2,4	37,7	10,3	-	-	43,6	0,65	36,5	2,2	0,90	40,3	39,8	5,7	44,9	-
	Gennemsnit af 10 prøver	-	-		0,8	30,5	4,6	-	-	36,0		33,3	1,4		35,0	26,2	2,8	29,0	-
10105	Bilag 5.3.2.2 Store hvedebrød, grove - industrielt fremstillet. GROVHVEDE, DET GODE	-	-	-	1,5	35,7	3,9	-	-	41,0	-	34,3	1,2	-	35,5	21,6	1,9	23,5	-
10132	GROVHVEDE, DET GODE	-	-	-	1,5	36,3	4,1	-	-	41,9	-	33,4	1,1	-	34,5	21,8	1,9	23,7	-
10160	GROVHVEDE, DET GODE	-	-	-	1,3	34,7	3,9	-	-	40,0	-	35,5	1,2	-	36,7	21,1	2,3	23,3	-
10103	LANDBRØD, DET GODE	-	-	-	-	10,4	2,2	0,63	1,0	14,3	-	46,0	2,7	1,3	50,0	28,8	6,9	35,7	-
10131	LANDBRØD, DET GODE	-	-	-	-	10,2	2,1	0,63	1,0	14,0	-	45,8	2,8	1,5	50,1	29,1	6,9	35,9	-
10149	LANDBRØD, DET GODE	-	-	-	-	9,3	2,2	0,63	1,0	13,0	-	46,6	2,9	1,4	50,9	29,3	6,9	36,1	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	9,3	2,1	u.d.	u.d.	13,0	-	33,4	1,1	u.d.	34,5	21,1	1,9	23,3	-
	Maksimum	-	-	-	1,5	36,3	4,1	0,63	1,0	41,9	-	46,6	2,9	1,5	50,9	29,3	6,9	36,1	-
	Gennemsnit af 6 prøver	-	-	-	0,7	23	3,1	0,31	0,52	27,4	-	40,3	2,0	0,7	42,9	25,3	4,5	29,7	-
10111	Bilag 5.3.2.3 Store hvedebrød, med olieholdige frø - industrielt fremstillet. TREKORNSBRØD, DET GODE	-	-	-	-	23,4	3,7	-	-	27,2	-	30,4	1,2	-	31,5	22,4	18,8	41,2	-
10129	TREKORNSBRØD, DET GODE	-	-	-	-	22,8	3,7	-	-	26,5	-	31,0	1,1	-	32,1	23,2	18,1	41,4	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart									Mættede fedtsy- rer					Monoumættede fedtsyrer			Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g fedtsyrer																	
10142	TREKORNSBRØD, DET GODE	-	-	-	-	22,8	3,8	-	-	26,6	-	29,7	1,1	-	30,8	22,2	20,4	42,6	-
	Minimum	-	-	-	-	22,8	3,7	-	-	26,5	-	29,7	1,1	-	30,8	22,2	18,1	41,2	-
	Maksimum	-	-	-	-	23,4	3,8	-	-	27,2	-	31,0	1,2	-	32,1	23,2	20,4	42,6	-
	Gennemsnit af 3 prøver	-	-	-	-	23,0	3,7	-	-	26,8	-	30,4	1,1	-	31,5	22,6	19,1	41,7	-
10147 10189 10114 10169 10198 10196 10141	Bilag 5.3.2.4 Store hvedebrød, italienske - industrielt fremstillet.																		
	CIABATTA BRØD, FOR KOHBERG	-	-	-	-	11,1	1,9	-	-	12,9	-	46,3	2,8	1,2	50,2	30,1	6,7	36,9	-
	CIABATTA, BAKERSFIELD	-	-	-	-	15,8	2,4	-	-	18,3	-	37,5	1,5	0,70	39,7	38,8	3,2	42,0	-
	CIABATTA, BAKERSFIELD	-	-	-	-	20,2	2,4	-	-	22,5	0,53	30,1	1,4	0,53	32,6	42,1	2,9	45,0	-
	CIABATTA, SCHULSTAD	-	-	-	-	23,1	2,8	-	-	26,0	1,1	36,9	2,0	-	40,0	31,9	2,1	34,0	-
	CIABATTA,SCHULSTAD	-	-	-	-	23,2	3,0	-	-	26,2	1,1	36,3	2,0	-	39,4	32,3	2,1	34,4	-
	FOCACCIA, SO EASY	-	-	-	-	15,2	2,9	-	-	18,2	1,1	58,2	2,0	-	61,3	19,3	1,2	20,5	-
	ITALIENSK LANDBRØD, SPECIALBAGEREN	-	-	-	-	17,4	2,4	-	-	19,8	1,1	48,2	2,2	-	51,4	27,1	1,6	28,7	-
	Minimum	-	-	-	-	11,1	1,9	-	-	12,9	u.d.	30,1	1,4	u.d.	32,6	19,3	1,2	20,5	-
	Maksimum	-	-	-	-	23,2	3,0	-	-	26,2	1,1	58,2	2,8	1,2	61,3	42,1	6,7	45,0	-
	Gennemsnit af 7 prøver	-	-	-	-	18,0	2,5	-	-	20,6	0,7	42	2,0		44,9	31,7	2,8	34,5	-
10125 10098 10107 10110 10100 10093 10159 10097 10122 10118 10163	Bilag 5.3.2.5 Toastbrød, fint - industrielt fremstillet.																		
	HVEDE TOAST, BAKERSFIELD	-	-	-	-	16,1	5,7	-	-	21,9	0,77	31,4	2,1	0,83	35,1	37,8	5,2	43,0	-
	HVEDE TOAST, PROD. F. FDB	-	-	-	0,74	35,8	3,4	-	-	40,1	0,50	35,0	1,3	-	36,8	21,3	1,8	23,1	-
	HVEDETOAST, KRONBRØD	-	-	-	0,55	29,3	6,7	-	-	36,5	-	32,4	1,4	0,63	34,5	25,8	3,2	29,0	-
	HVEDETOASTBRØD, KOHBERG	-	-	-	-	16,0	5,9	-	-	22,0	0,8	32,5	2,1	0,9	36,3	36,3	5,4	41,7	-
	TOAST, PROD. F. FAKTA	-	-	-	0,60	31,0	7,1	-	-	38,5	0,52	30,2	1,4	-	32,1	26,7	2,6	29,4	-
	TOAST, TRIANON	-	-	-	-	14,4	3,8	-	-	18,1	0,49	42,3	2,8	0,90	46,5	29,2	6,2	35,4	-
	TOAST, TRIANON	-	-	-	-	14,1	4,0	-	-	18,1	0,55	41,6	2,4	1,1	45,7	29,9	6,4	36,2	-
	TOASTBRØD, FAMILIEBRØD	-	-	-	-	14,5	4,4	-	-	19,1	0,55	40,8	2,6	0,98	44,9	29,8	6,2	36,0	-
	TOASTBRØD, SCHULSTAD	-	-	-	0,64	33,5	3,3	-	-	37,5	-	35,5	1,4	0,53	37,4	22,6	2,5	25,1	-
	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD	-	-	-	0,58	31,9	7,4	-	-	40,0	-	29,2	1,3	-	30,5	27,0	2,5	29,5	-
	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD	-	-	-	0,60	31,3	6,0	-	-	37,9	-	30,0	1,3	0,56	31,8	27,4	2,9	30,3	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	14,1	3,3	-	-	18,1	u.d.	29,2	1,3	u.d.	30,5	21,3	1,8	23,1	-
	Maksimum	-	-	-	0,74	35,8	7,4	-	-	40,1	0,77	42,3	2,8	1,1	46,5	37,8	6,4	43,0	-
	Gennemsnit af 11 prøver	-	-	-	0,34	24,4	5,3	-	-	30,0	0,38	34,6	1,8	0,59	37,4	28,5	4,1	32,6	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart									Mættede fedtsy- rer					Monomættede fedtsyrer			Polymættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g fedtsyrer																	
	Bilag 5.3.2.6 Toastbrød, grove - indu- strielt fremstillet.																		
10117	GROV TOAST BRØD, KOHBERG	-	-	-	-	11,7	5,0	-	0,53	17,1	0,53	29,3	1,4	0,57	31,8	48,0	3,0	51,0	-
10124	GROV TOAST, BAKERSFIELD	-	-	-	-	16,0	5,8	-	-	22,1	0,92	30,7	2,0	0,80	34,5	38,1	5,3	43,4	-
10094	GROV TOAST, FAMILIEBRØD	-	-	-	-	15,3	5,0	-	-	20,2	0,90	38,7	2,6	0,81	42,9	31,0	5,8	36,9	-
10101	GROV TOAST, MED VALSEDE HVEDEKERNER. PROD. F. FAKTA	-	-	-	0,76	35,5	5,4	-	-	41,9	-	31,1	1,0	-	32,1	24,1	1,9	26,0	-
10095	GROV TOAST, M. VALSET HVEDE. FOR FDB	-	-	-	0,67	35,4	3,3	-	-	39,3	-	33,7	1,3	-	34,9	24,0	1,8	25,8	-
10109	GROVTOAST, KRONBRØD	-	-	-	-	31,7	6,9	-	-	38,8	-	30,4	1,3	-	31,7	26,7	2,8	29,5	-
10128	GROVTOAST, SCHULSTAD	-	-	-	0,57	30,3	3,1	-	-	34,0	-	36,3	1,5	0,60	38,3	24,8	2,9	27,7	-
10092	GROVTOAST, TRIANON	-	-	-	-	15,0	4,8	-	-	19,6	0,85	39,7	2,6	0,81	44,0	30,3	6,0	36,3	-
10158	GROVTOAST, TRIANON	-	-	-	-	14,5	5,0	-	-	19,6	0,72	38,8	2,3	1,1	42,8	31,5	6,0	37,6	-
10113	SUND BRØD, GROV TOAST	-	-	-	0,55	28,8	6,3	-	-	35,7	-	32,5	1,6	0,59	34,8	26,2	3,3	29,6	-
10165	SUND BRØD, GROV TOAST	-	-	-	0,61	33,4	5,1	-	-	38,9	0,55	24,3	1,0	-	25,9	32,8	2,4	35,2	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	11,7	3,1	-	u.d.	17,1	u.d.	24,3	1,0	u.d.	25,9	24,0	1,8	25,8	-
	Maksimum	-	-	-	0,76	35,5	6,9	-	0,53	41,9	0,92	39,7	2,6	1,1	44,0	48,0	6,0	51,0	-
	Gennemsnit af 11 prøver	-	-	-		24,3	5,1	-		29,7	0,41	33,2	1,7	0,48	35,8	30,7	3,8	34,4	-
	Bilag 5.3.2.7 Sandwich-/toastbrød, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.																		
10134	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD, ØKOL.	-	-	-	-	10,7	3,1	-	-	13,7	-	26,4	1,1	-	27,5	49,2	9,6	58,8	-
10123	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD. ØKOL.	-	-	-	-	10,5	3,1	-	-	13,7	-	23,2	1,1	-	24,2	51,8	10,3	62,1	-
10154	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD ØKOL.	-	-	-	-	10,8	3,3	-	0,52	14,6	-	23,5	0,94	-	24,4	49,7	11,3	61,0	-
10106	SOLSIKKETOAST	-	-	-	-	21,7	6,1	-	-	27,8	-	26,5	0,90	-	27,4	43,5	1,3	44,8	-
10146	SOLSIKKETOAST	-	-	-	-	21,8	5,2	-	-	27,0	-	27,8	0,96	-	28,8	42,8	1,4	44,2	-
10162	SOLSIKKETOAST	-	-	-	-	23,1	5,4	-	-	28,5	-	28,6	0,89	-	29,5	40,6	1,4	42,0	-
	Minimum	-	-	-	-	10,5	3,1	-	u.d.	13,7	-	23,2	0,89	-	24,2	40,6	1,3	42,0	-
	Maksimum	-	-	-	-	23,1	6,1	-	0,52	28,5	-	28,6	1,1	-	29,5	51,8	11,3	62,1	-
	Gennemsnit af 6 prøver	-	-	-	-	16,4	4,3	-		20,9	-	26,0	1,0	-	27,0	46,3	5,9	52,1	-
	Bilag 5.3.2.8 Flûte, fin - industrielt fremstillet.																		
10187	10 MINI FLÛTES, SPAR	0,53	-	-	-	21,8	1,3	-	-	23,6	0,75	13,6	1,2	0,64	16,1	56,6	3,6	60,3	-
10170	BAGUETTE STYKKER	-	-	-	-	24,4	5,0	-	-	29,8	0,72	15,5	1,3	0,63	18,1	48,7	3,3	52,0	-
10138	BAGUTTES HVEDE, SPECIALB.	-	-	-	-	22,6	8,9	-	-	31,6	0,60	13,0	1,2	-	14,8	50,1	3,5	53,6	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart									Mættede fedtsy- rer					Monomættede fedtsyrer			Polymættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g fedtsyrer																	
10205	BAGUETTES, MENISSEZ	-	-	-	-	27,8	2,7	-	-	30,5	1,1	10,9	1,1	-	13,1	53,5	2,9	56,3	-
10120	FLÛTES, ORIGINAL	-	-	-	-	23,2	5,3	-	-	28,8	-	19,5	1,5	0,64	21,7	45,6	3,9	49,5	-
10182	FLÛTES, ORIGINAL	-	-	-	-	21,9	4,6	-	-	26,3	-	20,9	1,5	0,71	23,1	46,7	3,9	50,6	-
10178	HVEDE BAGUETTES,BAKERSFIELD	-	-	-	-	23,0	7,1	-	-	30,0	0,80	14,1	1,2	0,60	16,7	50,0	3,4	53,3	-
10126	MINI- BAGUETTES, SPECIALB.	-	-	-	-	23,6	5,3	-	-	29,1	0,64	16,6	1,4	0,64	19,3	48,1	3,5	51,7	-
10194	MINI FLÛTES, DANA	-	-	-	-	21,5	1,2	-	-	22,7	0,75	16,9	1,4	0,66	19,8	53,7	3,9	57,5	-
10173	MINI FLÛTES, ET GODT KØB	0,71	0,54	-	-	22,8	1,3	-	-	25,4	0,71	14,8	1,3	0,63	17,4	53,6	3,7	57,2	-
10116	MINI FLÛTES, HATTING	-	-	-	-	24,4	1,3	-	-	25,7	0,70	12,9	1,3	0,60	15,5	55,3	3,5	58,8	-
10180	MINI FLÛTES, HATTING	-	-	-	-	24,5	1,4	-	-	25,9	0,75	12,4	1,2	0,64	14,9	55,4	3,8	59,2	-
10172	MINI FLÛTES, HVERDAG	-	-	-	-	24,5	1,3	-	-	25,8	0,90	12,4	1,1	0,60	15,0	55,8	3,4	59,2	-
10193	MINI FLÛTES, HVERDAG	-	-	-	-	23,7	1,3	-	-	25,0	1,1	12,7	1,2	0,65	15,6	56,0	3,4	59,4	-
10119	MINI FLÛTES, KOHBERG	-	-	-	-	24,5	3,4	-	-	27,6	1,5	12,3	1,1	0,61	15,5	53,8	3,1	56,9	-
10156	MINIFLÛTES, DANEFROST	-	-	-	-	22,2	6,5	-	-	28,9	0,84	12,7	1,1	0,59	15,2	52,1	3,7	55,8	-
10192	MINIFLÛTES, DANEFROST	0,65	-	-	-	20,8	5,8	-	-	27,0	1,0	14,0	1,2	0,65	16,9	52,7	3,4	56,1	-
10201	MINIFLÛTES, DANEFROST	-	-	-	-	22,0	7,0	-	-	29,0	0,87	14,9	1,3	0,70	17,7	49,8	3,4	53,2	-
10174	MINIFLÛTES, KARUP BRØD	0,55	-	-	-	23,8	1,4	-	-	25,8	0,74	14,4	1,3	0,65	17,1	53,6	3,5	57,1	-
	Minimum	u.d.	u.d.	-	-	20,8	1,2	-	-	22,7	u.d.	10,9	1,1	u.d.	13,1	45,6	2,9	49,5	-
	Maksimum	0,71	0,54	-	-	27,8	8,9	-	-	31,6	1,5	20,9	1,5	0,71	23,1	56,6	3,9	60,3	-
	Gennemsnit af 19 prøver			-	-	23,3	3,8	-	-	27,3	0,76	14,4	1,3	0,57	17,0	52,2	3,5	55,7	-
	Bilag 5.3.2.9 Flûte, grove - industrielt fremstillet.																		
10186	10 GROVE FLÛTES, SPAR	1,2	0,87	5,8	5,4	28,2	2,8	-	-	44,2	-	31,1	1,4	0,60	33,1	19,2	3,4	22,6	-
10203	10 GROVE FLÛTES,SPAR	1,3	0,95	6,1	2,8	28,6	2,8	-	-	42,5	-	31,6	1,5	0,66	33,8	19,7	4,0	23,7	-
10139	BONDEBRØD, SPECIALBAGEREN	-	-	-	-	23,5	5,4	-	-	29,1	0,56	15,1	1,3	0,65	17,7	49,3	4,0	53,3	-
10171	GROV FLÛTES, HVERDAG	1,1	0,79	4,9	2,3	29,2	2,6	-	-	36,1	0,56	28,5	1,4	0,64	31,1	29,2	3,6	32,8	-
10191	GROV FLÛTES, HVERDAG	0,99	0,74	4,6	2,2	27,3	2,5	-	-	38,3	0,58	26,5	1,3	0,66	29,0	29,4	3,3	32,7	-
	Minimum	u.d.	u.d.	u.d.	u.d.	23,5	2,5	-	-	29,1	u.d.	15,1	1,3	0,60	17,7	19,2	3,3	22,6	-
	Maksimum	1,3	0,95	6,1	5,4	29,2	5,4	-	-	44,2	0,58	31,6	1,5	0,66	33,8	49,3	4,0	53,3	-
	Gennemsnit af 5 prøver	0,9	0,67	4,3	2,6	27,4	3,2	-	-	38,0	0,34	26,6	1,4	0,64	28,9	29,4	3,7	33,0	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart									Mættede fedtsy- rer					Monounmættede fedtsyrer			Polymættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g fedtsyrer																	
	Bilag 5.3.2.10 Flûte, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.																		
10127	FLERKORNSBRØD,SPECIALBAGEREN	-	-	-	-	13,1	5,6	-	-	18,7	-	24,9	1,0	-	25,9	45,2	10,3	55,4	-
10121	FLÛTES 3KORN, SCHULSTAD	-	-	-	-	12,4	4,9	-	-	17,4	-	22,1	1,1	-	23,1	29,7	29,7	59,5	-
10179	FLÛTES 3 KORN, SCHULSTAD	-	-	-	-	13,2	5,1	-	-	18,3	-	19,9	0,93	-	20,9	29,6	31,2	60,8	-
10137	GROV BAGUTTES, BAKERSFIELD	-	-	-	-	14,2	9,3	-	-	23,5	-	23,1	1,1	-	24,2	37,7	14,6	52,3	-
10140	GROVFLÛTES, DANEFROST	-	-	-	-	12,8	6,3	-	-	19,2	-	15,1	0,87	-	15,9	31,3	33,5	64,8	-
10155	GROVFLÛTES, DANEFROST	-	-	-	-	12,6	6,0	-	-	18,8	-	15,3	0,84	-	16,2	31,4	33,7	65,1	-
	Minimum	-	-	-	-	12,4	4,9	-	-	17,4	-	15,1	0,84	-	15,9	29,6	10,3	52,3	-
	Maksimum	-	-	-	-	14,2	9,3	-	-	23,5	-	24,9	1,1	-	25,9	45,2	33,7	65,1	-
	Gennemsnit af 6 prøver	-	-	-	-	13,0	6,2	-	-	19,3	-	20,1	0,97	-	21,0	34,1	25,5	59,7	-
	Bilag 5.3.2.11 Bolle, fin - industrielt fremstillet.																		
10157	BAGELS, HVEDE, HATTING	-	-	-	-	8,7	1,6	0,67	-	10,9	-	52,1	3,1	1,3	56,5	24,6	8,0	32,6	-
10183	DE SMÅ LYSE BOLLER,DET GODE	-	-	-	0,54	32,4	4,7	-	-	37,8	-	27,0	1,1	-	28,1	31,9	2,2	34,1	-
10151	HVEDE BOLLER. PROD. F. COOP DK	-	-	-	-	20,7	5,3	-	-	26,1	0,99	42,4	1,7	-	45,1	27,1	1,6	28,7	-
10145	LYSE BOLLER, DET GODE	-	-	-	0,52	30,2	4,5	-	-	35,0	-	28,8	1,3	-	30,1	32,6	2,4	34,9	-
10176	LYSE BOLLER, DET GODE	-	-	-	-	30,6	4,3	-	-	35,0	0,53	30,1	1,2	-	31,9	31,0	2,0	33,1	-
10202	VEGGEN SPELTBRØD, ØKOL.	-	-	-	-	16,5	2,6	-	-	18,9	0,50	20,9	0,85	-	22,3	57,3	1,4	58,8	-
10150	YOGHURTBOLLER, SCHULSTAD	-	-	-	0,78	13,1	3,8	-	0,53	18,1	0,74	22,2	0,86	-	23,8	56,7	1,4	58,1	-
10175	YOGHURTBOLLER, SCHULSTAD	-	-	-	0,74	14,5	4,0	-	0,59	19,7	0,70	21,5	0,82	-	23,0	55,9	1,3	57,2	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	8,7	1,6	u.d.	u.d.	10,9	u.d.	20,9	0,82	u.d.	22,3	24,6	1,3	28,7	-
	Maksimum	-	-	-	0,78	32,4	5,3	0,67	0,59	37,8	0,99	52,1	3,1	1,3	56,5	57,3	8,0	58,8	-
	Gennemsnit af 8 prøver	-	-	-	0,32	20,8	3,9			25,2	0,69	30,6	1,4		32,6	39,7	2,5	42,2	-
	Bilag 5.3.2.12 Bolle, grov - industrielt fremstillet.																		
10200	FIBERBOLLER, LEVEBRØD	-	-	-	0,90	21,6	8,2	-	-	30,4	0,79	16,4	0,79	-	17,9	49,6	2,1	51,6	-
10204	FIBERBOLLER, LEVEBRØD	-	-	-	1,0	21,7	7,9	-	-	30,7	0,86	17,1	0,91	-	18,9	48,3	2,1	50,4	-
10199	HVEDE FIBERTOPPE	-	-	-	0,67	34,7	9,4	-	-	44,8	0,74	28,7	1,0	-	30,5	23,1	1,6	24,8	-
10152	RUG BOLLER. PROD. F. COOP DK	-	-	-	-	23,4	8,6	-	-	32,1	1,1	36,9	1,5	-	39,5	26,0	2,3	28,4	-
10197	RUG BOLLER. PROD. F. COOP DK	-	-	-	-	25,0	8,5	-	-	33,5	1,3	34,4	1,7	-	37,4	26,8	2,3	29,1	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart									Mættede fedtsy- rer					Monomættede fedtsyrer			Polymættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g fedtsyrer																	
10206	RUG FIBERTOPPE, KOHBERG	-	-	-	0,69	34,1	8,9	-	-	43,8	0,80	29,0	0,98	-	30,8	23,6	1,9	25,4	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	21,6	7,9	-	-	30,4	0,74	16,4	0,8	-	17,9	23,1	1,6	24,8	-
	Maksimum	-	-	-	1,0	34,7	9,4	-	-	44,8	1,3	36,9	1,7	-	39,5	49,6	2,3	51,6	-
	Gennemsnit af 6 prøver	-	-	-	0,81	26,7	8,6	-	-	35,9	0,93	27,1	1,2	-	29,2	32,9	2,1	35,0	-
10184	Bilag 5.3.2.13 Bolle, med olieholdige frø - industrielt fremstillet. GROV BOLLER M. RUGMEL OG SOLSIKKEKERNER, DANEFROST	-	-	-	-	9,2	6,0	-	0,71	15,9	-	17,7	0,71	-	18,4	64,5	1,2	65,6	-
10153	GROVBOLLER. PROD. F. FDB	-	-	-	1,1	29,4	4,1	-	-	34,6	-	33,3	0,97	-	34,3	17,0	14,1	31,1	-
10135	GROVSTYKKER, BAKERSFIELD	-	-	-	-	10,4	4,6	-	-	15,0	-	23,3	0,81	-	24,2	50,0	10,8	60,8	-
10166	KERNE BOLLER, DET GODE	-	-	-	-	17,5	4,7	-	-	22,1	-	22,3	0,86	-	23,2	36,1	18,6	54,7	-
10177	KERNE BOLLER, DET GODE	-	-	-	-	17,6	4,5	-	-	22,0	-	22,5	0,85	-	23,3	36,4	18,2	54,7	-
10161	KERNEBOLLER, KOHBERG	-	-	-	-	9,7	3,6	-	0,82	14,1	-	35,2	1,4	0,68	37,2	45,9	2,8	48,7	-
10188	KERNEBOLLER, KOHBERG	-	-	-	-	9,5	3,4	-	0,76	13,8	-	31,0	1,4	0,73	33,2	50,3	2,8	53,1	-
10164	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE	-	-	-	-	14,9	3,9	-	0,51	19,3	-	22,1	0,81	-	22,9	46,2	11,6	57,8	-
10195	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE	-	-	-	-	15,9	4,9	-	-	20,8	-	24,2	0,81	-	25,0	44,5	9,7	54,1	-
10167	SOLSIKKEBOLLER, SCHULSTAD	-	-	-	-	8,6	4,8	-	0,72	14,1	-	18,5	0,63	-	19,1	62,3	4,5	66,8	-
	Minimum	-	-	-	u.d.	8,6	3,4	-	u.d.	13,8	-	17,7	0,63	u.d.	18,4	17,0	1,2	31,1	-
	Maksimum	-	-	-	1,1	29,4	6,0	-	0,82	34,6	-	35,2	1,4	0,73	37,2	64,5	18,6	66,8	-
	Gennemsnit af 10 prøver	-	-	-		14,3	4,5	-	0,35	19,2	-	25,0	0,93		26,1	45,3	9,4	54,7	-
10115	Bilag 5.3.2.14 Bolle, italiensk - indu- strielt fremstillet. CIABATTA BOLLER, KOHBERG	-	-	-	-	22,8	1,9	-	-	24,7	0,62	19,5	1,59	0,62	22,3	49,4	3,6	53,0	-
10144	CIABATTA BOLLER, KOHBERG	-	-	-	-	18,8	1,6	-	-	20,4	0,57	27,1	1,86	0,79	30,4	44,3	5,0	49,3	-
10168	CIABATTINA, SCHULSTAD	-	-	-	-	23,9	3,0	-	-	27,0	1,1	35,6	1,85	-	38,5	32,4	2,1	34,5	-
10190	CIABATTINA, SCHULSTAD	-	-	-	-	19,2	1,9	-	-	21,2	1,4	39,8	2,26	-	43,5	33,0	2,4	35,3	-
10185	ITALIENSKE BRØD, DANEFROST	-	-	-	-	19,9	2,4	-	-	22,1	0,68	35,4	1,43	-	37,5	38,4	2,0	40,4	-
	Minimum	-	-	-	-	18,8	1,6	-	-	20,4	0,57	19,5	1,4	u.d.	22,3	32,4	2,0	34,5	-
	Maksimum	-	-	-	-	23,9	3,0	-	-	27,0	1,4	39,8	2,3	0,79	43,5	49,4	5,0	53,0	-
	Gennemsnit af 5 prøver	-	-	-	-	20,9	2,1	-	-	23,1	0,87	31,5	1,8		34,4	39,5	3,0	42,5	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen (u.d.) på 0,2% af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 5.4 Vitaminer

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat	B12-vit.
		mg/100 g						µg/100 g		
	Bilag 5.4.1 Store hvedebrød, fint - industrielt fremstillet.									
10099	FRANSKBRØD, DEN GAMLE MØLLE	0,107	0,014	0,119	0,054	1,32	0,26	1,7	35	i.a.
10133	FRANSKBRØD, DEN GAMLE MØLLE	0,124	0,020	0,142	0,050	1,16	i.a.	i.a.	35	i.a.
10112	SOFT HVEDEBRØD, SØNDERJYSK, F. KOHBERG	0,099	0,026	0,122	0,063	1,06	0,29	1,8	24	0,085
10143	SOFT SØNDERJYSK LANDBRØD	0,118	0,025	0,140	0,047	1,02	0,30	1,7	21	i.a.
10104	SØDMÆLKSBRØD	0,129	0,026	0,152	0,084	1,06	0,27	2,0	22	0,116
10096	SØDMÆLKSBRØD, SUND BRØD	0,108	0,021	0,127	0,068	1,07	i.a.	i.a.	22	0,083
10102	YOUGHURT & DURUMHVEDE, DET GODE	0,115	0,027	0,139	0,056	1,24	0,25	1,7	20	0,100
10130	YOUGHURT & DURUMHVEDE, DET GODE	0,128	0,026	0,151	0,055	1,12	i.a.	i.a.	25	0,100
10148	YOUGHURT BRØD, SCHULSTAD	0,142	0,023	0,162	0,054	1,12	i.a.	i.a.	21	i.a.
10108	YOUGHURT BRØD, SCHULSTAD	0,125	0,026	0,148	0,063	1,09	0,26	1,7	23	0,099
	Minimum	0,099	0,014	0,119	0,047	1,02	0,25	1,7	20	0,083
	Maksimum	0,142	0,027	0,162	0,084	1,32	0,30	2,0	35	0,116
	Gennemsnit af 10 prøver	0,120	0,023	0,140	0,059	1,13	0,27	1,8	25	0,097
	Bilag 5.4.2 Store hvedebrød, grove - industrielt fremstillet.									
10105	GROVHVEDE, DET GODE	0,120	0,020	0,138	0,067	1,04	0,25	2,4	19	0,097
10132	GROVHVEDE, DET GODE	0,149	0,022	0,168	0,072	0,92	0,31	2,5	24	i.a.
10160	GROVHVEDE, DET GODE	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	0,097
10103	LANDBRØD, DET GODE	0,142	0,018	0,158	0,053	1,14	0,22	2,7	24	i.a.
10131	LANDBRØD, DET GODE	0,146	0,027	0,170	0,052	1,13	0,28	2,6	25	i.a.
10149	LANDBRØD, DET GODE	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.
	Minimum	0,120	0,018	0,138	0,052	0,92	0,22	2,4	19	
	Maksimum	0,149	0,027	0,170	0,072	1,14	0,31	2,7	25	
	Gennemsnit af 6 prøver	0,139	0,022	0,158	0,061	1,06	0,27	2,6	23	

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat	B12-vit.
		mg/100 g						µg/100 g		
	Bilag 5.4.3 Store hvedebrød, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.									
10111	TREKORNSBRØD, DET GODE	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	0,118
10129	TREKORNSBRØD, DET GODE	0,165	0,023	0,185	0,082	0,99	0,33	3,9	26	0,120
10142	TREKORNSBRØD, DET GODE	0,158	0,022	0,177	0,076	1,09	0,31	3,5	24	0,112
	Minimum	0,158	0,022	0,177	0,076	0,99	0,31	3,5	24	0,112
	Maksimum	0,165	0,023	0,185	0,082	1,09	0,33	3,9	26	0,120
	Gennemsnit af 2-3 prøver	0,162	0,023	0,181	0,079	1,04	0,32	3,7	25	0,117
	Bilag 5.4.4 Store hvedebrød, italienske - industrielt fremstillet.									
10147	CIABATTA BRØD, PROD. F. KOHBERG	0,116	0,032	0,144	0,052	1,24	0,29	1,9	30	i.a.
10114	CIABATTA, BAKERSFIELD	0,112	0,013	0,123	0,039	1,05	i.a.	i.a.	26	i.a.
10189	CIABATTA, BAKERSFIELD	0,107	0,010	0,116	0,040	0,98	0,29	1,5	25	i.a.
10169	CIABATTA, SCHULSTAD	0,138	0,031	0,165	0,047	1,21	0,34	1,9	29	i.a.
10198	CIABATTA, SCHULSTAD	0,129	0,025	0,151	0,048	1,32	i.a.	i.a.	31	i.a.
10196	FOCACCIA, SO EASY	0,116	0,033	0,145	0,046	1,08	0,28	1,8	31	i.a.
10141	ITALIENSK LANDBRØD, SPECIALBAGEREN	0,090	0,027	0,114	0,033	1,05	0,31	1,7	26	i.a.
	Minimum	0,090	0,010	0,114	0,033	0,98	0,28	1,5	25	
	Maksimum	0,138	0,033	0,165	0,052	1,32	0,34	1,9	31	
	Gennemsnit af 7 prøver	0,115	0,024	0,137	0,044	1,13	0,30	1,8	28	
	Bilag 5.4.5 Toastbrød, fint - industrielt fremstillet.									
10125	HVEDE TOAST, BAKERSFIELD	0,129	0,026	0,152	0,051	1,33	i.a.	i.a.	27	i.a.
10098	HVEDE TOAST, PROD. F. FDB	0,139	0,030	0,166	0,071	1,40	0,26	1,9	35	i.a.
10107	HVEDETOAST, KRONBRØD	0,149	0,023	0,169	0,052	1,12	i.a.	i.a.	22	i.a.
10110	HVEDETOASTBRØD, KOHBERG	0,116	0,019	0,133	0,046	1,07	0,23	1,7	24	i.a.
10100	TOAST, PROD. F. FAKTA	0,134	0,031	0,161	0,055	1,14	i.a.	i.a.	25	i.a.
10093	TOAST, TRIANON	0,115	0,021	0,134	0,047	1,16	0,23	1,7	29	i.a.
10159	TOAST, TRIANON	0,114	0,018	0,130	0,046	1,25	i.a.	i.a.	23	i.a.
10097	TOASTBRØD, FAMILIEBRØD	0,116	0,018	0,132	0,046	1,21	0,22	1,7	29	i.a.
10122	TOASTBRØD, SCHULSTAD	0,137	0,023	0,157	0,048	1,03	0,24	1,8	21	i.a.

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat	B12-vit.
		mg/100 g						µg/100 g		
10118	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD	0,168	0,028	0,193	0,050	1,11	0,26	1,5	21	i.a.
10163	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD	0,145	0,023	0,165	0,042	1,14	i.a.	i.a.	18	i.a.
	Minimum	0,114	0,018	0,130	0,042	1,03	0,22	1,5	18	
	Maksimum	0,168	0,031	0,193	0,071	1,40	0,26	1,9	35	
	Gennemsnit af 11 prøver	0,133	0,024	0,154	0,050	1,18	0,24	1,7	25	
	Bilag 5.4.6 Toastbrød, grove - industrielt fremstillet.									
10117	GROV TOAST BRØD, KOHBERG	0,203	0,033	0,232	0,064	1,66	0,25	3,9	44	i.a.
10124	GROV TOAST, BAKERSFIELD	0,147	0,028	0,172	0,063	1,79	i.a.	i.a.	36	i.a.
10094	GROV TOAST, FAMILIEBRØD	0,135	0,035	0,166	0,075	1,79	0,28	2,4	44	i.a.
10101	GROV TOAST, MED VALSEDE HVEDEKERNER. PROD. F. FAKTA	0,165	0,029	0,191	0,066	2,18	i.a.	i.a.	21	i.a.
10095	GROV TOAST, M. VALSET HVEDE. FOR FDB	0,184	0,029	0,210	0,069	2,24	0,29	3,9	31	i.a.
10109	GROVTOAST, KRONBRØD	0,138	0,029	0,164	0,055	1,07	i.a.	i.a.	27	i.a.
10128	GROVTOAST, SCHULSTAD	0,152	0,024	0,173	0,053	2,19	0,32	2,8	22	i.a.
10092	GROVTOAST, TRIANON	0,138	0,032	0,166	0,076	1,87	0,29	2,4	44	i.a.
10158	GROVTOAST, TRIANON	0,118	0,030	0,145	0,063	1,93	i.a.	i.a.	34	i.a.
10113	SUND BRØD, GROV TOAST	0,134	0,030	0,161	0,057	1,13	i.a.	i.a.	29	i.a.
10165	SUND BRØD, GROV TOAST	0,143	0,026	0,166	0,053	1,08	0,31	1,9	26	i.a.
	Minimum	0,118	0,024	0,145	0,053	1,07	0,25	1,9	21	
	Maksimum	0,203	0,035	0,232	0,076	2,24	0,32	3,9	44	
	Gennemsnit af 11 prøver	0,151	0,030	0,177	0,063	1,72	0,29	2,9	33	
	Bilag 5.4.7 Sandwich-/toastbrød, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.									
10134	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD, ØKOL.	0,166	0,029	0,192	0,062	1,28	0,34	3,4	27	i.a.
10123	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD, ØKOLOGISK	0,171	0,032	0,199	0,065	1,59	0,34	3,4	29	i.a.
10154	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD, ØKOLOGISK	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.
10106	SOLSIKKETOAST	0,185	0,038	0,219	0,075	1,71	i.a.	i.a.	29	0,097
10146	SOLSIKKETOAST	0,197	0,041	0,233	0,076	1,46	0,38	5,0	29	0,092
10162	SOLSIKKETOAST	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	0,089
	Minimum	0,166	0,029	0,192	0,062	1,28	0,34	3,4	27	
	Maksimum	0,197	0,041	0,233	0,076	1,71	0,38	5,0	29	
	Gennemsnit af 6 prøver	0,180	0,035	0,211	0,070	1,51	0,35	3,9	29	
	Bilag 5.4.8 Flûte, fin - industrielt fremstillet.									
10187	10 MINI FLÛTES, SPAR	0,180	0,027	0,204	0,046	1,04	i.a.	i.a.	34	i.a.

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat	B12-vit.
		mg/100 g						µg/100 g		
10170	BAGUETTE STYKKER	0,158	0,027	0,182	0,053	1,41	i.a.	i.a.	31	i.a.
10138	BAGUTTES HVEDE, SPECIALBAGEREN	0,158	0,023	0,178	0,037	1,12	i.a.	i.a.	32	i.a.
10205	BAGUETTES, MENISSEZ	0,142	0,018	0,158	0,048	1,25	i.a.	i.a.	35	i.a.
10120	FLÛTES, ORIGINAL	0,153	0,028	0,178	0,047	1,13	0,33	1,7	20	i.a.
10182	FLÛTES, ORIGINAL	0,156	0,022	0,175	0,035	0,99	i.a.	i.a.	18	i.a.
10178	HVEDE BAGUETTES, BAKERSFIELD	0,142	0,025	0,164	0,053	1,18	i.a.	i.a.	46	i.a.
10126	MINI BAGUETTES, PECIALBAGEREN	0,153	0,020	0,171	0,033	1,02	0,35	2,0	24	i.a.
10194	MINI FLÛTES, DANA	0,183	0,017	0,198	0,041	1,11	i.a.	i.a.	30	i.a.
10173	MINI FLÛTES, ET GODT KØB	0,198	0,016	0,212	0,038	1,07	i.a.	i.a.	28	i.a.
10116	MINI FLÛTES, HATTING	0,190	0,025	0,212	0,047	1,12	i.a.	i.a.	33	i.a.
10180	MINI FLÛTES, HATTING	0,191	0,027	0,215	0,040	1,14	0,31	2,0	33	i.a.
10172	MINI FLÛTES, HVERDAG	0,191	0,034	0,221	0,050	1,14	i.a.	i.a.	34	i.a.
10193	MINI FLÛTES, HVERDAG	0,181	0,027	0,205	0,049	1,12	i.a.	i.a.	37	i.a.
10119	MINI FLÛTES, KOHBERG	0,161	0,023	0,181	0,060	1,48	0,32	1,9	45	i.a.
10156	MINIFLÛTES, DANEFROST	0,186	0,022	0,205	0,051	1,23	i.a.	i.a.	35	i.a.
10192	MINIFLÛTES, DANEFROST	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	1,29	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.
10201	MINIFLÛTES, DANEFROST	0,186	0,022	0,205	0,050	1,03	0,27	2,2	36	i.a.
10174	MINIFLÛTES, KARUP BRØD	0,193	0,017	0,208	0,038	1,15	i.a.	i.a.	25	i.a.
	Minimum	0,142	0,016	0,158	0,033	0,99	0,27	1,7	18	
	Maksimum	0,198	0,034	0,221	0,060	1,48	0,35	2,2	46	
	Gennemsnit af 19 prøver	0,172	0,023	0,193	0,045	1,16	0,32	2,0	32	
	Bilag 5.4.9 Flûte, grove - industrielt fremstillet.									
10186	10 GROVE FLÛTES, SPAR	0,213	0,024	0,234	0,086	1,55	0,41	3,0	51	0,071
10203	10 GROVE FLÛTES, SPAR	0,194	0,018	0,210	0,079	1,38	0,42	2,7	47	0,072
10139	BONDEBRØD, SPECIALBAGEREN	0,122	0,035	0,153	0,047	1,12	0,32	2,3	31	i.a.
10171	GROV FLÛTES, HVERDAG	0,223	0,026	0,246	0,079	2,02	0,41	3,2	46	i.a.
10191	GROV FLÛTES, HVERDAG	0,191	0,027	0,215	0,076	1,76	0,41	3,0	43	0,069
	Minimum	0,122	0,018	0,153	0,047	1,12	0,32	2,3	31	
	Maksimum	0,223	0,035	0,246	0,086	2,02	0,42	3,2	51	
	Gennemsnit af 5 prøver	0,189	0,026	0,212	0,073	1,57	0,39	2,8	44	

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat	B12-vit.
		mg/100 g						µg/100 g		
	Bilag 5.4.10 Flûte, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.									
10127	FLERKORNSBRØD, SPECIALBAGEREN	0,195	0,044	0,234	0,055	1,27	0,32	5,0	39	i.a.
10121	FLÛTES 3 KORN, SCHULSTAD	0,177	0,019	0,194	0,048	1,01	0,34	3,4	23	i.a.
10179	FLÛTES 3 KORN, SCHULSTAD	0,185	0,022	0,204	0,043	1,14	0,31	3,4	26	i.a.
10137	GROV BAGUTTES, BAKERSFIELD	0,147	0,045	0,187	0,077	1,19	0,35	3,4	56	i.a.
10140	GROVFLÛTES, DANEFROST	0,159	0,026	0,182	0,056	1,23	0,33	3,3	37	i.a.
10155	GROVFLÛTES, DANEFROST	0,208	0,024	0,229	0,059	1,45	i.a.	i.a.	37	i.a.
	Minimum	0,147	0,019	0,182	0,043	1,01	0,31	3,3	23	
	Maksimum	0,208	0,045	0,234	0,077	1,45	0,35	5,0	56	
	Gennemsnit af 6 prøver	0,179	0,030	0,205	0,056	1,22	0,33	3,7	36	
	Bilag 5.4.11 Bolle, fin - industrielt fremstillet.									
10157	BAGELS, HVEDE, HATTING	0,157	0,022	0,176	0,044	1,40	0,36	2,0	33	i.a.
10183	DE SMÅ LYSE BOLLER, DET GODE	0,142	0,017	0,157	0,038	1,37	i.a.	i.a.	20	i.a.
10151	HVEDE BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK	0,145	0,037	0,178	0,056	1,47	0,35	1,9	19	i.a.
10145	LYSE BOLLER, DET GODE	0,145	0,021	0,164	0,039	1,54	i.a.	i.a.	21	i.a.
10176	LYSE BOLLER, DET GODE	0,131	0,025	0,153	0,041	1,53	0,30	2,1	20	i.a.
10202	VEGGEN SPELTBRØD, ØKOL.	0,169	0,021	0,188	0,045	1,28	0,32	2,1	29	i.a.
10150	YOGHURTBOLLER, SCHULSTAD	0,147	0,049	0,190	0,083	1,70	0,38	1,9	46	0,080
10175	YOGHURTBOLLER, SCHULSTAD	0,144	0,050	0,188	0,075	1,46	i.a.	i.a.	40	i.a.
	Minimum	0,131	0,017	0,153	0,038	1,28	0,30	1,9	19	
	Maksimum	0,169	0,050	0,190	0,083	1,70	0,38	2,1	46	
	Gennemsnit af 8 prøver	0,148	0,030	0,174	0,053	1,47	0,34	2,0	29	
	Bilag 5.4.12 Bolle, grov - industrielt fremstillet.									
10200	FIBERBOLLER, LEVEBRØD	0,160	0,043	0,198	0,083	1,84	0,33	2,9	42	0,076
10204	FIBERBOLLER, LEVEBRØD	0,173	0,046	0,214	0,088	1,93	0,35	3,0	40	0,089
10199	HVEDE FIBERTOPPE	0,142	0,036	0,174	0,068	1,66	0,30	2,1	48	i.a.
10152	RUG BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK	0,192	0,025	0,214	0,089	1,47	i.a.	i.a.	34	i.a.
10197	RUG BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK	0,191	0,025	0,213	0,093	1,74	0,29	3,8	49	i.a.

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat	B12-vit.
		mg/100 g						µg/100 g		
10206	RUG FIBERTOPPE, KOHBERG	0,157	0,025	0,179	0,076	1,38	0,30	2,4	39	i.a.
	Minimum	0,142	0,025	0,174	0,068	1,38	0,29	2,1	34	
	Maksimum	0,192	0,046	0,214	0,093	1,93	0,35	3,8	49	
	Gennemsnit af 6 prøver	0,169	0,033	0,199	0,083	1,67	0,31	2,8	42	
10184	Bilag 5.4.13 Bolle, med olieholdige frø - industrielt fremstillet. GROV BOLLER M. RUGMEL OG SOLSIKKEKERNER, DANEFROST	0,275	k.p.	0,275	0,077	1,53	i.a.	i.a.	53	i.a.
10153	GROVBOLLER. PROD. F. FDB	0,177	0,048	0,219	0,118	1,82	0,44	5,5	32	0,089
10135	GROVSTYKKER, BAKERSFIELD	0,188	0,031	0,215	0,053	1,47	0,35	4,5	42	i.a.
10166	KERNE BOLLER, DET GODE	0,176	0,027	0,200	0,051	1,55	0,35	4,5	30	i.a.
10177	KERNE BOLLER, DET GODE	0,183	0,024	0,204	0,047	1,42	i.a.	i.a.	27	i.a.
10161	KERNEBOLLER, KOHBERG	0,210	0,035	0,241	0,076	1,94	0,37	4,4	48	i.a.
10188	KERNEBOLLER, KOHBERG	0,187	0,032	0,215	0,067	1,75	i.a.	i.a.	39	i.a.
10164	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE	0,219	0,033	0,248	0,056	1,75	0,32	5,5	32	i.a.
10195	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE	0,201	0,040	0,236	0,070	1,65	i.a.	i.a.	32	i.a.
10167	SOLSIKKEBOLLER, SCHULSTAD	0,289	k.p.	0,289	0,083	2,31	i.a.	i.a.	45	i.a.
	Minimum	0,176	0,024	0,200	0,047	1,42	0,32	4,4	27	
	Maksimum	0,289	0,048	0,289	0,118	2,31	0,44	5,5	53	
	Gennemsnit af 10 prøver	0,211	0,034	0,234	0,070	1,72	0,37	4,9	38	
10115	Bilag 5.4.14 Bolle, italiensk - industrielt fremstille. CIABATTA BOLLER, KOHBERG	0,130	0,017	0,145	0,038	1,13	i.a.	i.a.	21	i.a.
10144	CIABATTA BOLLER, KOHBERG	0,128	0,020	0,146	0,039	1,24	0,33	2,1	23	i.a.
10168	CIABATTINA, SCHULSTAD	0,161	0,025	0,183	0,053	1,56	0,41	2,2	34	i.a.
10190	CIABATTINA, SCHULSTAD	0,173	0,023	0,193	0,059	1,47	0,35	2,1	33	i.a.
10185	ITALIENSKE BRØD, DANEFROST	0,141	0,015	0,154	0,024	0,92	0,28	1,8	18	i.a.
	Minimum	0,128	0,015	0,145	0,024	0,92	0,28	1,8	18	
	Maksimum	0,173	0,025	0,193	0,059	1,56	0,41	2,2	34	
	Gennemsnit af 5 prøver	0,147	0,020	0,164	0,043	1,26	0,34	2,1	26	

i.a. : ikke analyseret

k.p. : kvalitativt påvist, prøven indgår ikke i genm.

Bilag 5.5 Analyseresultater for mineraler og spormetaller til Levnedsmiddeltabeller

Prvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g								µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g			
	Bilag 5.5.1 Store hvedebrød, fint - industrielt fremstillet															
10099	FRANSKBRØD, DEN GAMLE MØLLE	0,648	375	105	36,7	18,1	79	0,72	0,109	0,42	15,8	0,44	7,5	(0,58)	2,66	3,3
10133	FRANSKBRØD, DEN GAMLE MØLLE	0,685	410	111	40,3	20,2	89	0,83	0,112	0,56	18,1	0,36	2,5	2,1	1,91	2,7
10112	SOFT HVEDEBRØD, SØNDERJYSK, F. KOHBERG	0,78	444	102	26,1	19,0	83	0,82	0,107	0,68	16,2	0,44	5,8	1,5	1,94	3,0
10143	SOFT SØNDERJYDSK LANDBRØD	0,90	530	107	56	17,9	79	0,85	0,110	0,67	21,1	0,49	2,9	1,6	2,02	2,3
10104	SØDMÆLKSBRØD	0,80	466	137	35,9	19,5	96	1,06	0,101	0,59	21,2	0,42	9,4	1,8	1,34	2,0
10096	SØDMÆLKSBRØD, SUND BRØD	0,576	325	119	27,5	17,0	79	0,71	0,089	0,45	13,9	0,35	6,5	(0,93)	2,62	1,8
10102	YOUGHURT & DURUMHVEDE, DET GODE	0,83	487	111	23,4	18,4	88	1,08	0,105	0,60	20,7	0,43	10,2	2,2	2,17	2,3
10130	YOUGHURT & DURUMHVEDE, DET GODE	0,84	499	117	24,1	18,7	88	1,22	0,122	0,73	16,0	0,47	5,8	4,1	5,2	2,4
10108	YOUGHURT BRØD, SCHULSTAD	0,82	478	114	29,4	17,4	86	1,09	0,109	0,72	16,9	0,44	4,7	2,8	2,99	2,1
10148	YOUGHURT BRØD, SCHULSTAD	0,85	495	115	22,6	17,9	86	1,41	0,108	0,67	21,6	0,49	3,4	2,4	3,4	2,0
	Minimum	0,576	325	102	22,6	17,0	79	0,71	0,089	0,42	13,9	0,35	2,5	(0,58)	1,34	1,8
	Maksimum	0,90	530	137	56	20,2	96	1,41	0,122	0,73	21,6	0,49	10,2	4,1	5,20	3,3
	Gennemsnit af 10 prøver	0,77	451	114	32	18,4	85	0,98	0,107	0,61	18,2	0,43	5,9	2,0	2,63	2,4
	Bilag 5.5.2 Store hvedebrød, grove - industrielt fremstillet															
10105	GROVHVEDE, DET GODE	0,765	458	147	30,7	26,6	106	1,42	0,129	0,92	30,9	0,63	6,2	2,7	3,20	2,0
10132	GROVHVEDE, DET GODE	0,760	447	149	30,2	25,3	106	1,49	0,137	0,93	20,6	0,65	5,8	2,6	4,9	2,3
10160	GROVHVEDE, DET GODE	0,81	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.
10103	LANDBRØD, DET GODE	0,89	540	143	15,2	25,2	100	0,96	0,125	0,75	9,9	0,61	9,2	2,6	1,87	2,2
10131	LANDBRØD, DET GODE	0,91	540	134	14,0	24,5	97	0,94	0,127	0,85	u.d.	0,57	2,6	6,9	3,13	2,0
10149	LANDBRØD, DET GODE	0,89	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.
	Minimum	0,760	447	134	14,0	24,5	97	0,94	0,125	0,75	9,9	0,57	2,6	2,6	1,87	2,0
	Maksimum	0,910	540	149	30,7	26,6	106	1,49	0,137	0,93	30,9	0,65	9,2	6,9	4,90	2,3
	Gennemsnit af 6 prøver	0,838	496	143	22,5	25,4	102	1,20	0,130	0,86	20,5	0,62	6,0	3,7	3,28	2,1

Prvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g								µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g			
	Bilag 5.5.3 Store hvedebrød, med olieholdige frø - industrielt fremstillet															
10111	TREKORNSBRØD, DET GODE	0,80	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.
10129	TREKORNSBRØD, DET GODE	0,79	485	182	29,7	38	126	1,54	0,181	1,13	15,0	0,74	3,8	3,5	7,4	3,6
10142	TREKORNSBRØD, DET GODE	0,82	487	177	29,6	36	121	1,62	0,182	1,01	20,9	0,70	4,4	2,8	7,3	2,9
	Minimum	0,79	485	177	29,6	36	121	1,54	0,181	1,01	15,0	0,70	3,8	2,8	7,3	2,9
	Maksimum	0,82	487	182	29,7	38	126	1,62	0,182	1,13	20,9	0,74	4,4	3,5	7,4	3,6
	Gennemsnit af 2-3 prøver	0,80	486	180	29,7	37	124	1,58	0,182	1,07	18,0	0,72	4,1	3,2	7,4	3,3
	Bilag 5.5.4 Store hvedebrød, italienske - industrielt fremstillet															
10147	CIABATTA BRØD, PROD. F. KOHBERG	0,768	451	113	42,0	20,6	87	1,07	0,115	0,68	18,5	0,56	2,7	1,7	2,53	2,9
10114	CIABATTA, BAKERSFIELD	1,13	660	119	25,1	18,4	80	0,71	0,104	0,56	28,0	0,45	6,8	2,1	2,00	1,58
10189	CIABATTA, BAKERSFIELD	1,13	640	114	21,5	17,5	82	0,74	0,102	0,55	36,3	0,44	(1,58)	2,4	1,59	2,1
10169	CIABATTA, SCHULSTAD	0,98	570	133	20,6	20,9	92	0,88	0,119	0,67	23,8	0,53	(1,18)	5,8	3,06	2,0
10198	CIABATTA, SCHULSTAD	0,99	580	139	21,8	21,9	95	1,08	0,119	0,72	25,2	0,53	5,4	7,3	5,8	2,1
10196	FOCACCIA, SO EASY	1,04	640	120	16,6	18,4	83	0,96	0,093	0,64	27,5	0,49	4,1	4,1	5,7	2,1
10141	ITALIENSK LANDBRØD, SPECIALBAGEREN	1,11	655	94	15,8	21,5	81	0,84	0,132	0,62	3,46	0,51	4,2	9,6	4,0	1,20
	Minimum	0,77	451	94	15,8	17,5	80	0,71	0,093	0,55	3,46	0,44	(1,18)	1,7	1,59	1,20
	Maksimum	1,13	660	139	42,0	21,9	95	1,08	0,132	0,72	36,3	0,56	6,8	9,6	5,8	2,9
	Gennemsnit af 7 prøver	1,02	599	119	23,3	19,9	86	0,90	0,112	0,63	23,3	0,50	3,7	4,7	3,5	2,0
	Bilag 5.5.5 Toastbrød, fint - industrielt fremstillet															
10125	HVEDE TOAST, BAKERSFIELD	0,630	366	107	76	20,5	82	0,87	0,114	0,63	21,4	0,40	(1,94)	1,6	0,91	2,7
10098	HVEDE TOAST, PROD. F. FDB	0,79	461	129	17,5	19,2	88	1,66	0,112	0,59	20,6	0,49	10,2	1,3	12,3	2,0
10107	HVEDETOAST, KRONBRØD	0,84	496	111	14,5	16,9	78	1,07	0,096	0,66	26,6	0,45	4,6	2,2	3,24	2,0
10110	HVEDETOASTBRØD, KOHBERG	0,672	383	98	78	18,0	76	0,71	0,106	0,55	12,5	0,42	6,2	1,5	0,80	2,9
10100	TOAST, PROD. F. FAKTA	0,84	474	104	14,6	17,4	83	1,03	0,089	0,52	27,3	0,41	8,4	(1,1)	2,77	2,1
10093	TOAST, TRIANON	0,644	392	103	83	17,8	78	0,71	0,092	0,43	28,2	0,43	12,1	1,2	0,45	3,2
10159	TOAST, TRIANON	0,709	399	97	79	16,9	74	0,76	0,101	0,51	16,8	0,37	(0,95)	1,5	1,78	2,3

Prvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g								µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g			
10097	TOASTBRØD, FAMILIEBRØD	0,664	386	101	77	17,3	76	0,68	0,102	0,41	24,2	0,41	9,8	(0,44)	1,04	3,0
10122	TOASTBRØD, SCHULSTAD	0,85	499	119	16,1	18,9	82	1,20	0,110	0,70	15,0	0,52	5,4	2,2	5,1	2,3
10118	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD	0,85	490	108	14,0	15,9	73	0,88	0,098	0,59	14,3	0,42	9,8	1,8	3,8	2,0
10163	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD	0,86	485	111	15,2	16,4	74	0,79	0,099	0,54	20,6	0,46	(0,128)	2,4	2,73	1,7
	Minimum	0,630	366	97	14,0	15,9	73	0,68	0,089	0,41	12,5	0,37	(0,128)	(0,44)	0,45	1,7
	Maksimum	0,86	499	129	83	20,5	88	1,66	0,114	0,70	28,2	0,52	12,1	2,4	12,3	3,2
	Gennemsnit af 11 prøver	0,76	439	108	44	17,7	79	0,94	0,102	0,56	20,7	0,43	6,3	1,6	3,2	2,4
	Bilag 5.5.6 Toastbrød, grove - industrielt fremstillet															
10117	GROV TOAST BRØD, KOHBERG	0,669	394	139	83	34,0	118	1,14	0,172	0,88	18,4	0,67	8,1	5,5	10,7	4,0
10124	GROV TOAST, BAKERSFIELD	0,660	384	127	81	25,9	100	1,06	0,119	0,76	9,3	0,56	4,1	2,1	1,62	2,3
10094	GROV TOAST, FAMILIEBRØD	0,632	390	133	95	25,1	102	0,97	0,111	0,63	23,3	0,71	13,3	(0,64)	0,51	3,6
10101	GROV TOAST, MED VALSEDE HVEDEKERNER. PROD. F. FAKTA	0,606	338	145	18,7	26,9	109	1,08	0,113	0,68	19,2	0,67	8,6	1,7	2,82	2,2
10095	GROV TOAST, M. VALSET HVEDE FOR FDB	0,756	436	157	21,3	33,2	127	1,47	0,149	0,89	21,8	0,88	9,6	1,8	4,7	2,9
10109	GROVTOAST, KRONBRØD	0,81	483	123	15,5	20,2	87	1,15	0,103	0,76	15,0	0,51	4,6	2,2	3,06	2,1
10128	GROVTOAST, SCHULSTAD	0,83	496	148	17,7	31,7	127	1,45	0,151	0,98	14,8	0,73	3,8	3,7	4,7	2,6
10092	GROVTOAST, TRIANON	0,636	390	138	99	28,4	110	1,06	0,109	0,69	18,5	0,81	15,5	(1,1)	1,68	3,6
10158	GROVTOAST, TRIANON	0,725	422	120	85	24,7	96	1,06	0,113	0,65	17,4	0,55	1,32	1,7	1,76	2,6
10113	SUND BRØD, GROV TOAST	0,80	476	122	15,1	20,7	88	1,15	0,108	0,76	15,5	0,54	7,2	2,4	3,6	2,0
10165	SUND BRØD, GROV TOAST	0,759	436	128	18,1	20,8	88	0,99	0,117	0,74	20,0	0,58	(1,21)	3,3	3,5	1,7
	Minimum	0,606	338	120	15,1	20,2	87	0,97	0,103	0,63	9,3	0,51	(1,21)	(0,64)	0,51	1,7
	Maksimum	0,83	496	157	99	34,0	127	1,47	0,172	0,98	23,3	0,88	15,5	5,5	10,7	4,0
	Gennemsnit af 11 prøver	0,72	422	135	50	26,5	105	1,14	0,124	0,77	17,6	0,66	7,0	2,4	3,5	2,7
	Bilag 5.5.7 Sandwich-/toastbrød, med olieholdige frø - industrielt fremstillet															
10134	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD, ØKOL.	0,624	370	161	23,6	37	129	1,25	0,173	1,10	15,8	0,96	(1,98)	3,4	7,8	1,9
10123	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD. ØKOLOGISK	0,619	356	166	24,0	39	128	1,33	0,176	1,17	11,4	1,06	2,22	3,2	8,3	1,7
10154	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD. ØKOLOGISK	0,594	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.
10106	SOLSIKKETOAST	0,79	448	154	39,1	45	142	1,52	0,26	1,11	30,9	0,66	6,6	5,8	15,6	4,9

Prvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g								µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g			
10146	SOLSIKKETOAST	0,82	410	135	30,7	30,6	106	1,39	0,171	0,80	20,5	0,56	3,5	3,8	12,5	3,4
10162	SOLSIKKETOAST	0,79	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.
	Minimum	0,594	356	135	23,6	30,6	106	1,25	0,171	0,80	11,4	0,56	(1,98)	3,2	7,8	1,7
	Maksimum	0,82	448	166	39,1	45	142	1,52	0,26	1,17	30,9	1,06	6,6	5,8	15,6	4,9
	Gennemsnit af 4-6 prøver	0,71	396	154	29,4	38	126	1,37	0,20	1,05	19,7	0,81	3,6	4,1	11,1	3,0
	Bilag 5.5.8 Flûte, fin - industrielt fremstillet															
10187	10 MINI FLÛTES, SPAR	0,84	482	114	17,3	22,1	93	1,04	0,129	0,78	18,6	0,48	(1,58)	3,1	2,63	2,6
10170	BAGUETTE STYKKER	1,00	600	136	48,3	20,6	103	0,90	0,099	0,75	37,1	0,49	(1,00)	2,9	1,70	2,2
10138	BAGUTTES HVEDE, SPECIALBAGEREN	1,00	570	119	33,3	18,3	82	0,97	0,115	0,64	40,7	0,47	6,3	2,6	3,9	1,9
10205	BAGUETTES, MENISSEZ	1,07	630	146	19,2	19,8	92	0,87	0,083	0,60	1,79	0,46	3,3	4,3	3,5	2,6
10120	FLÛTES, ORIGINAL	1,04	615	128	36,7	20,5	86	1,13	0,113	0,71	27,0	0,56	10,1	2,2	4,1	2,4
10182	FLÛTES, ORIGINAL	1,05	590	123	37,2	18,9	87	1,05	0,117	0,65	23,4	0,54	3,7	2,0	3,07	2,1
10178	HVEDE BAGUETTES,BAKERSFIELD	0,99	560	126	31,5	18,9	92	0,85	0,097	0,70	31,4	0,48	2,8	2,5	1,79	1,8
10126	MINI- BAGUETTES, SPECIALBAGEREN	1,00	600	111	54	18,4	88	0,91	0,112	0,54	36,9	0,48	4,4	3,2	3,65	1,8
10194	MINI FLÛTES, DANA	0,79	462	113	19,5	20,6	88	0,85	0,120	0,65	21,0	0,44	(0,40)	1,5	3,05	2,3
10173	MINI FLÛTES, ET GODT KØB	0,767	443	116	19,3	21,8	90	0,94	0,131	0,75	23,5	0,48	(0,42)	1,2	3,4	2,3
10116	MINI FLÛTES, HATting	0,87	492	122	18,6	24,4	95	1,08	0,139	0,81	24,5	0,69	8,4	2,2	6,1	2,0
10180	MINI FLÛTES, HATting	0,82	472	112	16,2	21,5	93	0,93	0,122	0,78	20,3	0,50	(1,10)	1,2	3,11	2,3
10172	MINI FLÛTES, HVERDAG	0,88	510	122	17,7	22,9	96	1,04	0,131	0,81	21,6	0,49	(1,16)	3,2	4,0	2,7
10193	MINI FLÛTES, HVERDAG	0,83	469	112	18,5	21,1	89	0,91	0,126	0,71	19,2	0,50	(0,64)	2,8	2,60	2,0
10119	MINI FLÛTES, KOHBERG	0,86	493	119	84	21,5	94	1,14	0,132	0,75	28,4	0,46	13,1	2,7	2,96	4,1
10156	MINIFLÛTES, DANEFROST	0,86	510	152	84	31,6	116	1,25	0,155	0,92	24,1	0,69	(1,83)	2,5	6,9	6,0
10192	MINIFLÛTES, DANEFROST	0,83	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.	i.a.
10201	MINI FLÛTES, DANEFROST	0,87	520	113	68	22,6	89	1,11	0,125	0,71	21,6	0,50	4,9	2,3	4,5	2,6
10174	MINIFLÛTES, KARUP BRØD	0,773	450	113	18,9	20,9	90	0,94	0,130	0,71	24,0	0,47	(1,72)	(0,96)	4,2	1,9
	Minimum	0,767	443	111	16,2	18,3	82	0,85	0,083	0,54	1,8	0,44	(0,40)	(0,96)	1,70	1,8
	Maksimum	1,07	630	152	84	31,6	116	1,25	0,155	0,92	40,7	0,69	13,1	4,3	6,9	6,0
	Gennemsnit af 19 prøver	0,90	526	122	36	21,5	92	1,00	0,121	0,72	24,7	0,51	3,7	2,4	3,6	2,5
	Bilag 5.5.9 Flûte, grove - industrielt fremstillet															
10186	10 GROVE FLÛTES, SPAR	0,82	469	177	22,3	31,8	124	1,21	0,148	0,97	21,1	0,79	(1,98)	1,5	4,0	2,2

Prvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g								µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g			
10203	10 GROVE FLÛTES, SPAR	0,89	520	179	22,8	28,2	114	1,07	0,113	0,84	23,6	0,67	2,8	1,8	4,0	2,2
10139	BONDEBRÛD, SPECIALBAGEREN	0,90	535	145	54	22,7	102	1,28	0,122	0,71	30,8	0,59	4,8	1,9	2,73	1,7
10171	GROV FLÛTES, HVERDAG	0,628	364	180	22,7	34	130	1,50	0,153	0,96	16,3	0,70	(0,87)	2,9	3,9	3,2
10191	GROV FLÛTES, HVERDAG	0,586	330	157	21,6	31,3	116	1,09	0,139	0,81	15,5	0,71	(1,05)	2,2	2,86	2,0
	Minimum	0,586	330	145	21,6	22,7	102	1,07	0,113	0,71	15,5	0,59	(0,87)	1,5	2,73	1,7
	Maksimum	0,90	535	180	54	34	130	1,50	0,153	0,97	30,8	0,79	4,8	2,9	4,0	3,2
	Gennemsnit af 5 prøver	0,76	444	168	29	30	117	1,23	0,135	0,86	21,5	0,69	2,3	2,1	3,5	2,3
	Bilag 5.5.10 Flûte, med olieholdige frø - industrielt fremstillet															
10127	FLERKORNSBRÛD, SPECIALBAGEREN	0,90	540	182	75	40	144	1,50	0,196	1,12	14,7	0,86	4,0	4,0	17,3	2,6
10121	FLÛTES 3 KORN, SCHULSTAD	1,02	595	177	45,3	43	131	1,64	0,190	1,17	17,7	0,80	30,0	2,5	22,3	3,9
10179	FLÛTES 3 KORN, SCHULSTAD	1,09	650	175	43,6	38	125	1,37	0,186	0,96	27,3	0,76	4,0	3,5	7,2	2,6
10137	GROV BAGUTTES, BAKERSFIELD	0,96	570	173	58	36	134	1,39	0,167	1,21	31,1	0,79	4,7	3,3	8,7	3,1
10140	GROVFLÛTES, DANEFROST	0,91	540	154	82	32,5	117	1,24	0,153	0,84	26,8	0,66	2,6	2,4	4,8	4,3
10155	GROVFLÛTES, DANEFROST	0,88	510	118	70	23,9	91	1,19	0,143	0,78	22,0	0,52	3,6	1,7	4,1	2,9
	Minimum	0,88	510	118	43,6	23,9	91	1,19	0,143	0,78	14,7	0,52	2,6	1,7	4,1	2,6
	Maksimum	1,09	650	182	82	43	144	1,64	0,196	1,21	31,1	0,86	30,0	4,0	22,3	4,3
	Gennemsnit af 6 prøver	0,96	568	163	62	36	124	1,39	0,173	1,01	23,3	0,73	8,2	2,9	10,7	3,2
	Bilag 5.5.11 Bolle, fin - industrielt fremstillet															
10157	BAGELS, HVEDE, HATTING	0,77	441	105	18,1	21,4	85	0,93	0,123	0,67	16,4	0,52	(0,95)	2,3	3,01	2,1
10183	DE SMÅ LYSE BOLLER, DET GODE	1,04	580	132	37,6	22,6	100	1,02	0,146	0,77	25,4	0,52	2,9	8,5	2,82	2,4
10151	HVEDE BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK	0,77	438	120	17,5	19,4	84	0,94	0,113	0,63	24,4	0,45	3,3	4,8	3,9	2,1
10145	LYSE BOLLER, DET GODE	1,00	585	130	32,4	22,7	99	1,11	0,136	0,76	27,9	0,52	3,3	7,9	4,3	2,6
10176	LYSE BOLLER, DET GODE	1,01	590	139	39,0	22,7	101	1,01	0,144	0,75	25,9	0,54	3,9	8,3	4,7	2,4
10202	VEGGEN SPELTBRÛD, ØKOL.	0,90	550	126	18,0	25,5	112	0,98	0,153	0,92	35,4	0,56	3,6	5,3	6,6	1,48
10150	YOGHURTOLLER, SCHULSTAD	0,750	422	154	23,0	20,4	94	0,98	0,114	0,69	20,6	0,46	4,5	4,4	6,6	2,2
10175	YOGHURTOLLER, SCHULSTAD	0,690	400	155	23,3	20,1	96	0,93	0,113	0,66	18,3	0,46	4,3	4,3	3,8	2,2
	Minimum	0,690	400	105	17,5	19,4	84	0,93	0,113	0,63	16,4	0,45	(0,95)	2,3	2,82	1,48
	Maksimum	1,04	590	155	39,0	25,5	112	1,11	0,153	0,92	35,4	0,56	4,5	8,5	6,6	2,6
	Gennemsnit af 8 prøver	0,87	501	133	26,1	21,9	96	0,99	0,130	0,73	24,3	0,50	3,3	5,7	4,5	2,2

Prvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g								µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g			
	Bilag 5.5.12 Bolle, grov - industrielt fremstillet															
10200	FIBERBOLLER, LEVEBRØD	0,81	489	189	40,8	33,1	119	1,79	0,138	0,99	23,6	0,77	7,6	3,2	10,6	2,2
10204	FIBERBOLLER, LEVEBRØD	0,78	468	192	41,4	33,0	122	1,66	0,131	0,95	22,2	0,73	5,9	3,3	7,8	2,4
10199	HVEDE FIBERTOPPE	0,696	421	120	64	23,4	95	1,58	0,106	0,71	18,6	0,57	10,1	3,1	7,6	2,1
10152	RUG BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK	0,83	472	199	22,5	35	135	1,44	0,165	1,18	29,8	0,85	2,46	4,3	3,8	2,0
10197	RUG BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK	0,765	469	204	22,8	36	139	1,40	0,156	1,15	30,7	0,83	2,21	5,8	5,3	1,8
10206	RUG FIBERTOPPE, KOHBERG	0,618	382	144	73	23,9	96	1,27	0,117	0,91	16,5	0,61	8,1	1,9	6,5	2,4
	Minimum	0,618	382	120	22,5	23,4	95	1,27	0,106	0,71	16,5	0,57	2,21	1,9	3,8	1,8
	Maksimum	0,83	489	204	73	36	139	1,79	0,165	1,18	30,7	0,85	10,1	5,8	10,6	2,4
	Gennemsnit af 6 prøver	0,75	450	175	44	31	118	1,52	0,136	0,98	23,6	0,73	6,1	3,6	6,9	2,2
	Bilag 5.5.13 Bolle, med olieholdige frø - industrielt fremstillet															
10184	GROV BOLLER M. RUGMEL OG SOLSIKKEKERNER, DANEFROST	0,79	496	200	101	48	159	1,38	0,219	1,16	22,6	0,85	(1,46)	7,5	28,8	5,1
10153	GROVBOLLER. PROD. F. FDB	0,573	340	236	51	53	177	1,97	0,229	1,36	15,6	1,00	2,6	4,9	10,6	5,2
10135	GROVSTYKKER, BAKERSFIELD	0,94	560	180	45,9	42	129	1,19	0,217	1,05	31,5	0,68	3,1	6,1	14,3	3,7
10166	KERNE BOLLER, DET GODE	0,98	580	173	41,9	38	126	1,22	0,207	0,98	23,3	0,68	(1,55)	7,0	12,9	4,2
10177	KERNE BOLLER, DET GODE	0,94	540	170	45,9	38	128	1,31	0,214	1,00	24,3	0,68	4,7	7,3	14,3	3,8
10161	KERNEBOLLER, KOHBERG	0,458	265	141	61	38	122	1,19	0,212	0,89	11,7	0,62	(0,02)	7,3	21,4	5,0
10188	KERNEBOLLER, KOHBERG	0,463	259	136	58	36	120	1,26	0,188	0,83	11,6	0,62	2,8	5,2	15,4	4,7
10164	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE	1,04	610	183	30,5	42	133	1,25	0,223	1,02	25,5	0,71	(1,07)	7,5	19,5	5,1
10195	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE	0,97	560	182	38,2	45	145	1,39	0,209	1,13	25,1	0,73	3,2	9,1	32,2	5,6
10167	SOLSIKKEBOLLER, SCHULSTAD	0,672	397	193	29,8	51	147	1,36	0,27	1,14	16,7	0,75	(0,25)	6,7	25,7	6,1
	Minimum	0,458	259	136	29,8	36	120	1,19	0,188	0,83	11,6	0,62	(0,02)	4,9	10,6	3,7
	Maksimum	1,04	610	236	101	53	177	1,97	0,27	1,36	31,5	1,00	4,7	9,1	32,2	6,1
	Gennemsnit af 10 prøver	0,78	461	179	50	43	139	1,35	0,22	1,06	20,8	0,73	2,1	6,9	19,5	4,9

Prvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g								µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g			
	Bilag 5.5.14 Bolle, italiensk - industrielt fremstillet															
10115	CIABATTA BOLLER, KOHBERG	1,15	680	107	44,4	21,3	88	0,91	0,124	0,65	22,8	0,50	7,5	2,5	1,47	2,9
10144	CIABATTA BOLLER, KOHBERG	0,92	520	115	42,6	20,2	89	0,90	0,129	0,62	21,7	0,45	3,2	1,7	5,3	2,7
10190	CIABATTINA, SCHULSTAD	1,01	570	143	19,1	22,2	101	0,99	0,127	0,80	24,1	0,56	3,0	4,5	3,8	2,3
10168	CIABATTINA, SCHULSTAD	0,99	610	157	25,3	24,4	108	1,03	0,140	0,79	24,6	0,59	(1,04)	6,9	3,9	2,3
10185	ITALIENSKE BRØD, DANEFROST	0,80	477	100	17,7	24,1	91	0,96	0,123	0,64	1,43	0,48	(1,40)	14	5,1	1,7
	Minimum	0,80	477	100	17,7	20,2	88	0,90	0,123	0,62	1,43	0,45	(1,04)	1,7	1,47	1,7
	Maksimum	1,15	680	157	44,4	24,4	108	1,03	0,140	0,80	24,6	0,59	7,5	14	5,3	2,9
	Gennemsnit af 5 prøver	0,97	571	124	29,8	22,4	95	0,96	0,129	0,70	18,9	0,52	3,2	5,9	3,9	2,4

i.a. : ikke analyseret

u.d. : Indholdet er under detektionsgrænsen

Tal under detektionsgrænsen er angivet i parentes

Bilag 5.6 Næringsdeklarationer af hvedebrød, industrielt fremstillet

Prø- venr. LL0601 -	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Na	Kole- sterol	Salt*
		kJ/100g	g/100 g								g/100 g	mg/100 g	g/100 g
	Bilag 5.6.1 Store hvedebrød, fint - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer												
10099	FRANSKBRØD, DEN GAMLE MØLLE	1110	9	50	4	3	0,3	1,1	0,9	4,5	0,36		0,9
10133	FRANSKBRØD, DEN GAMLE MØLLE	1110	9	50	4	3	0,3	1,1	0,9	4,5	0,36		0,9
10112	SOFT HVEDEBRØD, SØNDERJYSK. F. KOHBERG	990	8,5	43	7	3	0,6	0,8	0,6	6,5	0,6		1,5
10143	SOFT SØNDERJYDSK LANDBRØD	1040	8,5	47	5,5	2,5	0,7	0,6	0,4	3,5	0,45		1,2
10104	SØDMÆLKSRØD	1075	9	45	4	4	1,8			3	0,5	2,7	1,2
10096	SØDMÆLKSRØD, SUND BRØD	1170	7	51		5							1
10102	YOUGHURT & DURUMHVEDE, DET GODE	1030	10	44	3	3	1,3			3	0,5	1,3	1,3
10130	YOUGHURT & DURUMHVEDE, DET GODE	1030	10	44	3	3	1,3			3	0,5	1,3	1,3
10148	YOUGHURT BRØD, SCHULSTAD	1055	9	46	2	3	1,3			3	0,5	1,3	1,3
10108	YOUGHURT BRØD, SCHULSTAD	1055	9	46	2	3	1,3			3	0,5	1,3	1,3
	Bilag 5.6.2 Store hvedebrød, grove - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer												
10105	GROVHVEDE, DET GODE	1044	10	43	2	4	2			4	0,5	1,3	1,2
10132	GROVHVEDE, DET GODE	1044	10	43	2	4	2			4	0,5	1,3	1,2
10160	GROVHVEDE, DET GODE	1044	10	43	2	4	2			4	0,5	1,3	1,2
10103	LANDBRØD, DET GODE	1028	9	44	4	4	2			4	0,5		1,2
10131	LANDBRØD, DET GODE	1028	9	44	4	4	2			4	0,5		1,2
10149	LANDBRØD, DET GODE	1028	9	44	4	4	2			4	0,5	0	1,2
	Bilag 5.6.3 Store hvedebrød, med olieholdige frø - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer												
10111	TREKORNSBRØD, DET GODE	987	10	39	3	4	1			5	0,5	0,001	1,2
10129	TREKORNSBRØD, DET GODE	987	10	39	3	4	1			5	0,5	0,001	1,2
10142	TREKORNSBRØD, DET GODE	987	10	39	3	4	1			5	0,5	0,001	1,2
	Bilag 5.6.4 Store hvedebrød, italienske - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer												
10147	CIABATTA BRØD, PROD. F. KOHBERG	1000	8,5	44	-	3	0,3	1,4	1,1	3,5	0,47		1,1

Prø- venr. LL0601	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Na g/100 g	Kole- sterol mg/100 g	Salt*
		kJ/100g	g/100 g										g/100 g
-													
10114	CIABATTA, BAKERSFIELD	980	8,5	47	3	1	0,2	0,3	0,4	4	0,59		1,7
10189	CIABATTA, BAKERSFIELD	980	8,5	47	3	1	0,2	0,3	0,4	4	0,59		1,7
10169	CIABATTA, SCHULSTAD	920	7	43	1,3	2	0,2			3	0,5		1,3
10198	CIABATTA, SCHULSTAD	920	7	43	1,3	2	0,2			3	0,5		1,3
10196	FOCACCIA, SO EASY	1120	8,7	48,1		4,2							
10141	ITALIENSK LANDBRØD, SPECIALBAGEREN	1010	9	44	3	3	0,6			4	0,5		1,3
	Bilag 5.6.5 Toastbrød, fint - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer												
10125	HVEDE TOAST, BAKERSFIELD	1100	8	48	6	4	0,3	1,6	1,3	3,5	0,43		1,1
10098	HVEDE TOAST, PROD. F. FDB	1040	8,5	44	2,5	4	1,1			4,5	0,5		1,3
10107	HVEDETOAST, KRONBRØD	1100	8	50		3							1,2
10110	HVEDETOASTBRØD, KOHBERG	1150	8	51	3,5	4	0,3	1,6	1,3	3,5	0,43		1,1
10100	TOAST, PROD. F. FAKTA	1080	8	50	2	2,5	0,7			2,5	0,55		1,4
10093	TOAST, TRIANON	1090	8,5	48	6	3,5	0,4	1,1	0,7	4,5	0,38		1
10159	TOAST, TRIANON	1090	8,5	48	6	3,5	0,4	1,1	0,7	4,5	0,38		1
10097	TOASTBRØD, FAMILIEBRØD	1090	8,5	48	6	3,5	0,4	1,1	0,7	4,5	0,38		1
10122	TOASTBRØD, SCHULSTAD	1140	9	50	3	4	1,6			3	0,5		1,2
10118	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD	1100	8	50		3							1,2
10163	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD	1100	8	50		3							1,2
	Bilag 5.6.6 Toastbrød, grove - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer												
10117	GROV TOAST BRØD, KOHBERG	1090	8	44	5,5	5,5	0,5	1,5	1,9	4,5	0,41		1
10124	GROV TOAST, BAKERSFIELD	1030	8,5	48	6	2	0,2	0,4	0,7	4	0,46		1,1
10094	GROV TOAST, FAMILIEBRØD	1030	8	45	5,5	3,5	0,4	1,4	0,8	5	0,41		1
10101	GROV TOAST, MED VALSEDE HVEDEKERNER. F. FAKTA	1030	8	45	1,5	3,5	1,2			4	0,4		1
10095	GROV TOAST, MED VALSET HVEDE, F. FDB	1030	10	42	2	4	1,1			5	0,55		1,4
10109	GROVTOAST, KRONBRØD	1055	8	49		2							1,4
10128	GROVTOAST, SCHULSTAD	1100	9	47	3	4	1,7			5	0,5		1,2
10092	GROVTOAST, TRIANON	1030	8	45	5,5	3,5	0,4	1,4	0,8	5	0,41		1
10158	GROVTOAST, TRIANON	1030	8	45	5,5	3,5	0,4	1,4	0,8	5	0,41		1
10113	SUND BRØD, GROV TOAST	1055	8	49		2							1,4

Prø- venr. LL0601 -	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Na g/100 g	Kole- sterol mg/100 g	Salt*
		g/100 g											g/100 g
10165	SUND BRØD, GROV TOAST	1055	8	49		2							1,4
	Bilag 5.6.7 Sandwich-/toastbrød, med oliehol- dige frø - industrielt fremstillet. Næringsde- klarationer												
10123	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD ØKO.	1090	7,5	48	4,5	4	0,4	1,5	1,6	5	0,39		1,1
10134	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD ØKO.	1090	7,5	48	4,5	4	0,4	1,5	1,6	5	0,39		1,1
10154	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD ØKO.	1090	7,5	48	4,5	4	0,4	1,5	1,6	5	0,39		1,1
10106	SOLSIKKETOAST	1160	10	45	3	6	1,5			3	0,4	0,1	1,2
10146	SOLSIKKETOAST	1160	10	45	3	6	1,5			3	0,4	0,1	1,2
10162	SOLSIKKETOAST	1160	10	45	3	6	1,5			3	0,4	0,1	1,2
	Bilag 5.6.8 Flûte, fin - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer												
10187	10 MINI FLÛTES, SPAR	1030	8,5	50		1							
10170	BAGUETTE STYKKER												
10138	BAGUETTES HVEDE, SPECIALBAGEREN	1090	9	53	3	1	0,4	0,5	0,1	2	0,58		1,2
10205	BAGUETTES, MENISSEZ												
10120	FLÛTES, ORIGINAL	1010	8	49	2	1	0,1			3	0,5		1,3
10182	FLÛTES, ORIGINAL	1010	8	49	2	1	0,1			3	0,5		1,3
10178	HVEDE BAGUETTES, BAKERSFIELD	1020	8,5	48	3	1,5	0,2	0,1	0,5	3	0,52		1,5
10126	MINI- BAGUETTES, SPECIALBAGEREN	1040	9	50	3	1	0,5	0,4	0,1	1	0,45		1,2
10194	MINI FLÛTES, DANA	1020	8	50		1							1,2
10173	MINI FLÛTES, ET GODT KØB	1010	7,5	50	4	1	0			2,5	0,45		
10116	MINI FLÛTES, HATTING	1010	8,5	49	3	1	0,2			2,5	0,51		1,3
10180	MINI FLÛTES, HATTING	1010	8,5	49	3	1	0,2			2,5	0,51		1,3
10172	MINI FLÛTES, HVERDAG	1040	8	51		1							
10193	MINI FLÛTES, HVERDAG	1040	8	51		1							
10119	MINI FLÛTES, KOHBERG	1030	9,5	49	3,5	1	0,2	0,2	0,4	4	0,51		1,3
10156	MINIFLÛTES, DANEFROST	1050	8,5	50	4	1,5	0			3,5	0,5		1,3
10192	MINI FLÛTES, DANEFROST	1050	8,5	50	4	1,5	0			3,5	0,5		1,3
10201	MINIFLÛTES, DANEFROST	1050	8,5	50	4	1,5	0			3,5	0,5		1,3

Prø- venr. LL0601 -	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Na g/100 g	Kole- sterol mg/100 g	Salt*
		g/100 g											g/100 g
10174	MINIFLÛTES, KARUP BRØD	1020	8	50		1							1,2
	Bilag 5.6.9 Flûte, grove - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer												
10186	10 GROVE FLÛTES, SPAR	1100	8	45		5,5							
10203	10 GROVE FLÛTES, SPAR	1100	8	45		5,5							
10139	BONDEBRØD, SPECIALBAGEREN	1040	8	51	3	1	0,5	0,3	0,2	1	0,39		1,2
10171	GROV FLÛTES, HVERDAG	1060	8	48		3							
10191	GROV FLÛTES, HVERDAG	1060	8	48		3							
	Bilag 5.6.10 Flûte, med olieholdige frø - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer												
10127	FLERKORNSBRØD, SPECIALBAGEREN	1130	8,5	49	3,5	4	0,5	1	2,4	2,5	0,41		1,2
10179	FLÛTES 3 KORN, SCHULSTAD	1010	8	45	2	3	0,3			5	0,5		1,3
10121	FLÛTES 3KORN, SCHULSTAD	1010	8	45	2	3	0,3			5	0,5		1,3
10137	GROV BAGUTTES, BAKERSFIELD	1040	8,5	46		3							1,9
10140	GROVFLÛTES, DANEFROST	1120	9,5	49	4	3,5	0			4	0,5		1,2
10155	GROVFLÛTES, DANEFROST	1120	9,5	49	4	3,5	0			4	0,5		1,2
	Bilag 5.6.11 Bolle, fin - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer												
10157	BAGELS, HVEDE, HATTING	1170	9	50	5,5	4,5	0,5			3	0,47		1,2
10183	DE SMÅ LYSE BOLLER, DET GODE	954	8	44	1	2	0,7			3	0,5	0	1,3
10151	HVEDE BOLLER, PROD. F. COOP DANMARK	980	5	46	3,5	3	0,4			6	0,45		1,2
10145	LYSE BOLLER, DET GODE	954	8	44	1	2	0,7			3	0,5	0	1,3
10176	LYSE BOLLER, DET GODE	954	8	44	1	2	0,7			3	0,5	0	1,3
10202	VEGGEN SPELTBRØD, ØKOLOGISK	1090	9,5	49	3	2,5	0,4			2,5	0,57		1,4
10150	YOGHURTOLLER, SCHULSTAD	1110	7	52	5	3	0,4			3	0,4	0,7	1
10175	YOGHURTOLLER, SCHULSTAD	1110	7	52	5	3	0,4			3	0,4		1
	Bilag 5.6.12 Bolle, grov - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer												
10200	FIBERBOLLER, LEVEBRØD	890	8	41	5	2	0,6			8	0,5	0,6	1,2
10204	FIBERBOLLER, LEVEBRØD	890	8	41	5	2	0,6			8	0,5	0,6	1,2
10199	HVEDE FIBERTOPPE	990	9	41	4	3	0,9	0,8	0,5	9	0,39		1

Prø- venr. LL0601 -	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Na g/100 g	Kole- sterol mg/100 g	Salt*
		kJ/100g	g/100 g										g/100 g
10152	RUG BOLLER, PROD. F. COOP DANMARK	980	5	46	3,5	3	0,4			6	0,45		1,2
10197	RUG BOLLER, PROD. F. COOP DANMARK	980	5	46	3,5	3	0,4			6	0,45		1,2
10206	RUG FIBERTOPPE, KOHBERG	960	8,5	40	4	3	0,9	0,8	0,6	9,5	0,39		1
10184	Bilag 5.6.13 Bolle, med olieholdige frø - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer GROV BOLLER M. RUGMEL OG SOLSIKKEKERNER, DANEFROST	1220	10	51	4,5	5	0,5			5,5	0,65		1,6
10153	GROVBOLLER, PROD. F. FDB	1140	8,5	38	5	9,5	2,5			7,5	0,4		
10135	GROVSTYKKER, BAKERSFIELD	1100	10	45	2,5	4,5	0,5	0,7	1,8	6	0,49		1,2
10166	KERNE BOLLER, DET GODE	982	8	40	1	4,5	1			4	0,5	0	1,3
10177	KERNE BOLLER, DET GODE	982	8	40	1	4,5	1			4	0,5	0	1,3
10161	KERNEBOLLER, KOHBERG	1190	9	48	7,5	6	0,5	1,9	1,8	4	0,23		0,6
10188	KERNEBOLLER, KOHBERG	1190	9	48	7,5	6	0,5	1,9	1,8	4	0,23		0,6
10164	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE	1002	8	40	4	5	1,1			3	0,5	0	1,3
10195	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE	1002	8	40	4	5	1,1			3	0,5		1,3
10167	SOLSIKKEBOLLER, SCHULSTAD	1230	9	44	6	9	1,2			3	0,44	0	1,1
10115	Bilag 5.6.14 Bolle, italiensk - industrielt fremstillet. Næringsdeklarationer CIABATTA BOLLER, KOHBERG	940	9	45	0-1	0-1	-	-	-	2,5	0,55		1,4
10144	CIABATTA BOLLER, KOHBERG	940	9	45	0-1	0-1	-	-	-	2,5	0,55		1,4
10190	CIABATTINA, SCHULSTAD	1030	7	47	0,4	3	0,3			2	0,5	0	1,3
10168	CIABATTINA, SCHULSTAD	1030	7	47	0,4	3	0,3			2	0,5	0	1,3
10185	ITALIENSKE BRØD, DANEFROST	990	9	46	1,5	1,5	0			2	0,45		1,2

*Saltindholdet er anført på pakningen eller i ingredienslisten

Bilag 5.7 Analyseresultater, næringsdeklarationer

Prø- venr. LL0601 -	Handelsnavn	Faktor for opvarm- ning	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Natri- um	Aske	Tørstof
			Kj/100 g	g/100 g									
	Bilag 5.7.1 Store hvedebrød, fint - indu- strielt fremstillet.												
10099	FRANSKBRØD, DEN GAMLE MØLLE.		1080	9,1	50	2,2	0,4	0,81	0,8	3,3	375	1,35	65,6
10133	FRANSKBRØD, DEN GAMLE MØLLE.		1130	9,6	52	2,1	0,3	0,69	0,8	3,0	410	1,35	68,4
10112	SOFT HVEDEBRØD, SØNDERJYSK. F. KOHBERG		1050	8,9	48	2,4	0,8	0,69	0,7	3,0	444	1,54	63,6
10143	SOFT SØNDERJYDSK LANDBRØD		1010	8,3	47	2,0	0,9	0,54	0,6	3,0	530	1,79	61,8
10104	SØDMÆLKSBRØD		1060	9,6	44	3,9	1,5	1,2	0,8	3,2	466	1,63	62,7
10096	SØDMÆLKSBRØD, SUND BRØD		1110	8,3	45	5,2	2,0	1,8	0,9	3,2	325	1,25	63,4
10102	YOUGHURT & DURUMHVEDE, DET GODE		1060	10,4	44	3,8	1,3	1,2	0,9	2,9	487	1,60	62,3
10130	YOUGHURT & DURUMHVEDE. DET GODE		1070	10,1	44	3,9	1,4	1,2	0,9	2,9	499	1,70	62,9
10148	YOUGHURT BRØD, SCHULSTAD		1090	9,4	46	4,0	1,4	1,3	0,9	3,0	495	1,62	64,1
10108	YOUGHURT BRØD, SCHULSTAD		1060	10,4	43	4,1	1,5	1,3	0,8	3,0	478	1,68	62,3
	Minimum		1010	8,3	43	2,0	0,3	0,5	0,6	2,9	325	1,25	61,8
	Maksimum		1130	10,4	52	5,2	2,0	1,8	0,9	3,3	530	1,79	68,4
	Gennemsnit af 10 prøver		1072	9,4	46	3,4	1,2	1,1	0,8	3,1	451	1,55	63,7
	Bilag 5.7.2 Store hvedebrød, grove - industrielt fremstillet.												
10105	GROVHVEDE, DET GODE		1040	10,1	42	4,2	1,5	1,3	0,8	4,9	458	1,58	62,7
10132	GROVHVEDE, DET GODE		1050	10,3	42	4,4	1,6	1,3	0,9	4,7	447	1,64	63,0
10160	GROVHVEDE, DET GODE		1060	9,8	43	4,6	1,6	1,5	0,9	3,7	i.a.	1,66	62,5
10103	LANDBRØD, DET GODE		1060	9,1	45	3,8	0,5	1,7	1,2	4,3	540	1,78	63,9
10131	LANDBRØD, DET GODE		1060	9,0	45	3,8	0,5	1,7	1,2	4,5	540	1,87	64,1
10149	LANDBRØD, DET GODE		1050	9,2	45	3,7	0,4	1,7	1,2	4,5	i.a.	1,73	63,9
	Minimum		1040	9,0	42	3,7	0,4	1,3	0,8	3,7	447	1,58	62,5
	Maksimum		1060	10,3	45	4,6	1,6	1,7	1,2	4,9	540	1,87	64,1
	Gennemsnit af 6 prøver		1053	9,6	44	4,1	1,0	1,5	1,1	4,4	496	1,71	63,4
	Bilag 5.7.3 Store hvedebrød, med olie- holdige frø - industrielt fremstillet.												
10111	TREKORNSBRØD, DET GODE		1030	10,3	38	5,5	1,3	1,5	2,0	6,1	i.a.	1,86	61,8
10129	TREKORNSBRØD, DET GODE		1050	10,2	39	5,6	1,3	1,6	2,0	6,0	485	1,89	62,8

Prø- venr. LL0601 -	Handelsnavn	Faktor for opvarm- ning	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Natri- um	Aske	Tørstof
			Kj/100 g	g/100 g									
10142	TREKORNSBRØD, DET GODE		1060	9,9	41	5,6	1,3	1,6	2,2	5,2	487	1,90	63,1
	Minimum		1030	9,9	38	5,5	1,3	1,5	2,0	5,2	485	1,86	61,8
	Maksimum		1060	10,3	41	5,6	1,3	1,6	2,2	6,1	487	1,90	63,1
	Gennemsnit af 3 prøver		1047	10,1	39	5,6	1,3	1,5	2,1	5,8	486	1,88	62,6
	Bilag 5.7.4 Store hvedebrød, italienske - industrielt fremstillet.												
10147	CIABATTA BRØD, PROD. F. KOHBERG	-	1060	8,9	47	3,1	0,4	1,4	1,0	3,2	451	1,55	63,5
10114	CIABATTA, BAKERSFIELD. PROD. F. DDS	0,9135	970	8,1	46	1,3	0,3	0,4	0,5	3,0	603	1,87	60,5
10189	CIABATTA, BAKERSFIELD. PROD. F. DDS	0,9189	990	7,9	47	1,7	0,3	0,6	0,6	2,8	588	1,88	61,0
10169	CIABATTA, SCHULSTAD	0,9408	990	8,5	45	2,1	0,5	0,8	0,7	2,9	536	1,78	60,5
10198	CIABATTA, SCHULSTAD	0,9401	1020	8,6	47	2,0	0,5	0,7	0,6	3,3	545	1,87	62,8
10196	FOCACCIA, SO EASY	0,9870	1090	8,5	47	4,0	0,7	2,2	0,7	2,7	632	1,96	63,8
10141	ITALIENSK LANDBRØD, SPECIALBAGEREN	0,9819	1010	9,4	45	2,6	0,5	1,2	0,7	2,5	643	1,94	60,9
	Minimum		970	7,9	45	1,3	0,3	0,4	0,5	2,5	451	1,55	60,5
	Maksimum		1090	9,4	47	4,0	0,7	2,2	1,0	3,3	643	1,96	63,8
	Gennemsnit af 7 prøver		1019	8,6	46	2,4	0,4	1,0	0,7	2,9	571	1,84	61,8
	Bilag 5.7.5 Toastbrød, fint - industrielt fremstillet.												
10125	HVEDE TOAST, BAKERSFIELD		1030	8,6	48	1,8	0,3	0,5	0,7	3,0	366	1,41	63,0
10098	HVEDE TOAST, PROD. F. FDB		1080	8,8	46	3,9	1,4	1,2	0,8	4,0	461	1,53	64,5
10107	HVEDETOAST, KRONBRØD		1050	8,4	48	2,7	0,9	0,9	0,7	2,8	496	1,57	63,0
10110	HVEDETOASTBRØD, KOHBERG		1020	8,4	48	1,7	0,3	0,5	0,7	3,0	383	1,42	62,3
10100	TOAST, PROD. F. FAKTA		1030	8,6	47	2,6	0,9	0,7	0,7	2,8	474	1,57	62,1
10093	TOAST, TRIANON		1010	8,5	45	2,7	0,4	1,1	0,9	5,8	392	1,40	63,6
10159	TOAST, TRIANON		1060	8,3	48	2,9	0,5	1,2	0,9	2,8	399	1,48	63,3
10097	TOASTBRØD, FAMILIEBRØD		1060	8,4	48	2,6	0,4	1,1	0,8	2,9	386	1,44	63,6
10122	TOASTBRØD, SCHULSTAD		1100	9,4	46	4,0	1,3	1,3	0,9	3,6	499	1,61	65,1
10118	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD		1030	8,4	47	2,3	0,9	0,7	0,7	2,9	490	1,61	62,1

Prø- venr. LL0601 -	Handelsnavn	Faktor for opvarm- ning	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Natri- um	Aske	Tørstof
			Kj/100 g	g/100 g									
10163	ØKONOMI TOAST, SUND BRØD		1050	8,2	48	2,6	0,9	0,7	0,7	2,6	485	1,63	63,1
	Minimum		1010	8,2	45	1,7	0,3	0,5	0,7	2,6	366	1,40	62,1
	Maksimum		1100	9,4	48	4,0	1,4	1,3	0,9	5,8	499	1,63	65,1
	Gennemsnit af 11 prøver		1047	8,6	47	2,7	0,8	0,9	0,8	3,3	439	1,52	63,2
	Bilag 5.7.6 Toastbrød, grove - industrielt fremstillet.												
10117	GROV TOAST BRØD, KOHBERG		1090	8,9	48	3,2	0,5	0,9	1,4	4,1	394	1,58	65,8
10124	GROV TOAST, BAKERSFIELD		1030	8,4	49	1,7	0,4	0,6	0,7	3,6	384	1,53	64,0
10094	GROV TOAST, FAMILIEBRØD		1040	8,4	48	2,4	0,5	1,0	0,8	3,9	390	1,49	63,8
10101	GROV TOAST, MED VALSEDE HVEDEKERNER. PROD. F. FAKTA		1050	9,8	44	3,8	1,4	1,1	0,9	4,0	338	1,35	62,9
10095	GROV TOAST, MED VALSET HVEDE, F. FDB		1030	9,7	43	3,9	1,3	1,2	0,9	4,6	436	1,59	62,3
10109	GROVTOAST, KRONBRØD		1050	9,0	47	2,6	0,9	0,8	0,7	3,1	483	1,59	63,5
10128	GROVTOAST, SCHULSTAD		1050	9,9	43	4,2	1,3	1,5	1,1	4,9	496	1,78	63,7
10092	GROVTOAST, TRIANON		1050	8,5	48	2,6	0,5	1,0	0,9	4,0	390	1,55	64,4
10158	GROVTOAST, TRIANON		1070	8,3	49	2,7	0,5	1,0	0,9	3,6	422	1,60	64,9
10113	SUND BRØD, GROV TOAST		1060	9,0	47	3,0	1,0	0,9	0,8	3,0	476	1,57	63,3
10165	SUND BRØD, GROV TOAST		1040	8,5	49	1,8	0,6	0,4	0,6	3,1	436	1,54	63,7
	Minimum		1030	8,3	43	1,7	0,4	0,4	0,6	3,0	338	1,35	62,3
	Maksimum		1090	9,9	49	4,2	1,4	1,5	1,4	4,9	496	1,78	65,8
	Gennemsnit af 11 prøver		1051	8,9	47	2,9	0,8	0,9	0,9	3,8	422	1,56	63,8
	Bilag 5.7.7 Sandwich-/toastbrød, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.												
10134	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD. ØKOL		1040	7,1	45	4,3	0,5	1,0	2,1	4,4	370	1,48	62,2
10123	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD. ØKOL.		1040	7,2	45	4,3	0,5	0,9	2,4	4,7	356	1,49	62,3
10154	GROFT SANDWICH, BAKERSFIELD. ØKOL.		1030	6,8	45	4,2	0,5	0,9	2,2	4,2	i.a.	1,34	61,2
10106	SOLSIKKETOAST		1170	10,9	42	7,2	1,8	1,8	2,9	3,2	448	1,78	65,3
10146	SOLSIKKETOAST		1150	10,5	42	6,9	1,8	1,9	2,9	3,2	410	1,74	64,7
10162	SOLSIKKETOAST		1160	10,9	43	6,8	1,8	1,8	2,6	3,2	i.a.	1,83	65,5
	Minimum		1030	6,8	42	4,2	0,5	0,9	2,1	3,2	356	1,34	61,2
	Maksimum		1170	10,9	45	7,2	1,8	1,9	2,9	4,7	448	1,83	65,5
	Gennemsnit af 6 prøver		1098	8,9	44	5,6	1,1	1,4	2,5	3,8	396	1,61	63,5

Prø- venr. LL0601 -	Handelsnavn	Faktor for opvarm- ning	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Natri- um	Aske	Tørstof
			Kj/100 g	g/100 g									
	Bilag 5.7.8 Flûte, fin - industrielt frem- stillet.												
10187	10 MINI FLÛTES, SPAR	0,9884	1020	8,7	49	1,1	0,2	0,1	0,6	2,7	476	1,62	63,1
10170	BAGUETTE STYKKER	0,9460	1020	8,5	49	1,0	0,3	0,2	0,5	2,8	568	1,86	63,6
10138	BAGUTTES HVEDE, SPECIALBAGEREN	0,9578	990	8,1	48	1,0	0,3	0,1	0,5	2,6	546	1,78	61,6
10205	BAQUETTES, MENISSEZ	0,9347	970	7,5	48	0,9	0,3	0,1	0,5	3,0	589	1,92	61,1
10120	FLÛTES, ORIGINAL	0,9227	1030	8,9	49	1,2	0,3	0,3	0,6	3,1	567	2,27	64,5
10182	FLÛTES, ORIGINAL	0,9223	1030	8,6	49	1,3	0,3	0,2	0,5	3,0	544	1,89	63,6
10178	HVEDE BAGUETTES, BAKERSFIELD	0,9446	980	8,3	47	1,0	0,3	0,2	0,5	2,9	529	1,79	61,1
10126	MINI- BAGUETTES, SPECIALBAGEREN	0,9575	1000	8,4	48	1,1	0,3	0,2	0,5	2,7	575	1,91	62,1
10194	MINI FLÛTES, DANA	0,9809	1060	8,5	51	1,3	0,2	0,2	0,6	2,9	453	1,44	65,4
10173	MINI FLÛTES, ET GODT KØB	0,9756	1020	8,1	50	1,2	0,3	0,2	0,6	2,7	432	1,46	63,0
10116	MINI FLÛTES, HATTING	0,9795	1040	8,8	50	1,0	0,3	0,2	0,6	3,0	482	1,58	64,4
10180	MINI FLÛTES, HATTING	0,9769	1010	8,9	48	1,2	0,2	0,1	0,5	2,7	461	1,60	62,3
10172	MINI FLÛTES, HVERDAG	0,9864	1040	8,8	50	1,1	0,3	0,1	0,6	2,8	503	1,66	64,4
10193	MINI FLÛTES, HVERDAG	0,9847	1030	8,6	49	1,1	0,2	0,1	0,5	2,8	462	1,52	63,4
10119	MINI FLÛTES, KOHBERG	0,9453	1050	9,6	50	0,9	0,3	0,1	0,5	2,9	466	1,69	65,1
10156	MINIFLÛTES, DANEFROST	0,9684	1010	9,1	48	1,3	0,3	0,2	0,6	3,2	494	1,75	63,0
10192	MINIFLÛTES, DANEFROST	0,9779	990	9,0	46	1,3	0,3	0,2	0,6	3,3	i.a.	1,72	61,7
10201	MINIFLÛTES, DANEFROST	0,9860	1000	9,1	47	1,3	0,3	0,2	0,6	3,2	513	1,78	62,2
10174	MINIFLÛTES, KARUP BRØD	0,9754	1030	8,3	50	1,2	0,3	0,2	0,6	2,9	439	1,50	63,9
	Minimum		970	7,5	46	0,9	0,2	0,1	0,5	2,6	432	1,44	61,1
	Maksimum		1060	9,6	51	1,3	0,3	0,3	0,6	3,3	589	2,27	65,4
	Gennemsnit af 19 prøver		1017	8,6	49	1,1	0,3	0,2	0,6	2,9	505	1,72	63,1
	Bilag 5.7.9 Flûte, grove - industrielt fremstillet.												
10186	10 GROVE FLÛTES, SPAR	0,9805	1100	8,3	45	5,5	2,2	1,6	1,1	4,9	460	1,80	65,2
10203	10 GROVE FLÛTES, SPAR	0,9781	1110	8,1	46	5,1	2,0	1,6	1,1	4,3	509	1,89	65,2
10139	BONDEBRØD, SPECIALBAGEREN	0,9612	1000	7,6	49	1,1	0,3	0,2	0,6	3,8	514	1,83	63,0

Prø- venr. LL0601 -	Handelsnavn	Faktor for opvarm- ning	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Natri- um	Aske	Tørstof
			Kj/100 g	g/100 g									
10171	GROV FLÛTES, HVERDAG	0,9666	1050	8,6	47	3,0	0,9	0,8	0,8	4,4	352	1,38	64,0
10191	GROV FLÛTES, HVERDAG	0,9821	1040	8,6	46	2,7	0,9	0,7	0,8	4,1	324	1,33	63,1
	Minimum		1000	7,6	45	1,1	0,3	0,2	0,6	3,8	324	1,33	63,0
	Maksimum		1110	8,6	49	5,5	2,2	1,6	1,1	4,9	514	1,89	65,2
	Gennemsnit af 5 prøver		1060	8,2	46	3,5	1,3	1,0	0,9	4,3	432	1,65	64,1
	Bilag 5.7.10 Flûte, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.												
10127	FLERKORNSBRÛD, SPECIALBAGEREN	0,9561	1030	8,2	44	3,6	0,6	0,8	1,7	4,7	516	2,09	63,0
10121	FLÛTES 3 KORN, SCHULSTAD	0,9426	1080	9,1	47	3,6	0,6	0,7	1,9	4,3	561	1,60	65,4
10179	FLÛTES 3 KORN, SCHULSTAD	0,9320	1060	8,9	46	3,4	0,5	0,6	1,8	4,6	606	2,24	65,2
10137	GROV BAGUTTES, BAKERSFIELD	0,9462	1020	8,6	46	2,5	0,5	0,5	1,1	4,4	539	2,01	63,4
10140	GROVFLÛTES, DANEFROST	0,9645	1060	9,3	47	2,8	0,5	0,4	1,7	3,9	521	1,93	64,6
10155	GROVFLÛTES, DANEFROST	0,9593	1050	9,3	46	2,9	0,5	0,4	1,6	3,8	489	1,92	64,2
	Minimum		1020	8,2	44	2,5	0,5	0,4	1,1	3,8	489	1,60	63,0
	Maksimum		1080	9,3	47	3,6	0,6	0,8	1,9	4,7	606	2,24	65,4
	Gennemsnit af 6 prøver		1050	8,9	46	3,1	0,5	0,6	1,6	4,3	539	1,96	64,3
	Bilag 5.7.11 Bolle, fin - industrielt frem- stillet.												
10157	BAGELS, HVEDE, HATTING	0,9834	1190	9,3	50	5,1	0,5	2,5	1,4	2,8	434	1,51	68,5
10183	DE SMÅ LYSE BOLLER, DET GODE	0,9571	1120	10,1	51	2,4	0,7	0,5	0,7	2,8	555	1,99	67,8
10151	HVEDE BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK	-	1040	8,4	47	2,3	0,5	0,9	0,6	2,3	438	1,52	62,0
10145	LYSE BOLLER, DET GODE	0,9162	1050	9,3	48	2,0	0,7	0,6	0,7	2,8	536	1,77	63,9
10176	LYSE BOLLER, DET GODE	0,9419	1060	9,5	48	2,4	0,7	0,7	0,7	2,8	556	1,88	64,4
10202	VEGGEN SPELTBRÛD, ØKOLOGISK	0,9806	1080	9,6	49	2,2	0,4	0,4	1,2	2,5	539	1,70	65,1
10150	YOGHURTOLLER, SCHULSTAD	-	1100	8,7	50	2,7	0,4	0,6	1,4	2,7	422	1,55	65,8
10175	YOGHURTOLLER, SCHULSTAD	-	1110	8,7	50	3,0	0,5	0,6	1,5	2,9	400	1,44	66,0
	Minimum		1040	8,4	47	2,0	0,4	0,4	0,6	2,3	400	1,44	62,0
	Maksimum		1190	10,1	51	5,1	0,7	2,5	1,5	2,9	556	1,99	68,5
	Gennemsnit af 8 prøver		1094	9,2	49	2,8	0,6	0,9	1,0	2,7	485	1,67	65,4

Prø- venr. LL0601 -	Handelsnavn	Faktor for opvarm- ning	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Natri- um	Aske	Tørstof
			Kj/100 g	g/100 g									
	Bilag 5.7.12 Bolle, grov - industrielt fremstillet.												
10200	FIBERBOLLER, LEVEBRØD		970	8,6	44	2,1	0,6	0,3	1,0	6,5	489	1,93	63,0
10204	FIBERBOLLER, LEVEBRØD		1000	9,7	44	2,4	0,6	0,4	1,0	5,9	468	1,84	63,5
10199	HVEDE FIBERTOPPE		1030	8,8	45	3,2	1,3	0,9	0,7	5,6	421	1,61	64,2
10152	RUG BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK		980	9,4	42	2,9	0,7	0,9	0,7	5,7	472	1,83	61,6
10197	RUG BOLLER. PROD. F. COOP DANMARK		950	9,4	41	2,5	0,8	0,8	0,7	6,0	469	1,79	60,9
10206	RUG FIBERTOPPE, KOHBERG		1030	8,3	45	3,2	1,2	0,8	0,7	5,5	382	1,49	63,8
	Minimum		950	8,3	41	2,1	0,6	0,3	0,7	5,5	382	1,49	60,9
	Maksimum		1030	9,7	45	3,2	1,3	0,9	1,0	6,5	489	1,93	64,2
	Gennemsnit af 6 prøver		993	9,0	43	2,7	0,9	0,7	0,8	5,9	450	1,75	62,8
	Bilag 5.7.13 Bolle, med olieholdige frø - industrielt fremstillet.												
10184	GROV BOLLER M. RUGMEL OG SOLSIKKEKERNER, DANEFROST	0,9856	1050	9,4	42	5,0	0,7	0,8	2,8	4,9	489	2,16	63,2
10153	GROVBOLLER. PROD. F. FDB	-	1140	9,1	38	9,2	2,7	2,7	2,5	7,0	340	1,65	65,0
10135	GROVSTYKKER, BAKERSFIELD	0,9331	1080	9,0	44	4,9	0,7	1,1	2,7	4,5	523	1,96	64,1
10166	KERNE BOLLER, DET GODE	0,914	1090	10,0	43	4,9	1,0	1,0	2,4	4,1	530	1,93	64,3
10177	KERNE BOLLER, DET GODE	0,9365	1080	9,8	43	5,1	1,0	1,0	2,4	4,0	506	1,93	63,5
10161	KERNEBOLLER, KOHBERG	-	1230	9,4	49	6,6	0,8	2,2	2,9	3,5	265	1,26	69,5
10188	KERNEBOLLER, KOHBERG	-	1220	9,3	48	6,5	0,8	1,9	3,1	3,6	259	1,31	69,0
10164	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE	0,9249	1130	9,2	44	6,4	1,1	1,3	3,2	4,3	564	2,07	65,6
10195	SOLSIKKE BOLLER, DET GODE	0,9323	1100	10,1	43	5,6	1,0	1,2	2,7	4,1	522	1,99	64,3
10167	SOLSIKKEBOLLER, SCHULSTAD	-	1240	9,8	42	9,8	1,3	1,7	6,0	4,1	397	1,74	67,2
	Minimum		1050	9,0	38	4,9	0,7	0,8	2,4	3,5	259	1,26	63,2
	Maksimum		1240	10,1	49	9,8	2,7	2,7	6,0	7,0	564	2,16	69,5
	Gennemsnit af 10 prøver		1136	9,5	43	6,4	1,1	1,5	3,1	4,4	439	1,80	65,6

Prø- venr. LL0601 -	Handelsnavn	Faktor for opvarm- ning	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kost- fibre	Natri- um	Aske	Tørstof
			Kj/100 g	g/100 g									
	Bilag 5.7.14 Bolle, italiensk - industrielt fremstillet.												
10115	CIABATTA BOLLER, KOHBERG	0,9266	1010	9,1	48	1,1	0,3	0,2	0,6	2,9	630	1,96	62,6
10144	CIABATTA BOLLER, KOHBERG	0,9658	1050	9,4	49	1,4	0,3	0,4	0,7	2,9	502	1,68	64,8
10190	CIABATTINA, SCHULSTAD	0,9538	1070	9,1	49	2,3	0,4	0,8	0,7	3,1	544	1,82	65,2
10168	CIABATTINA, SCHULSTAD	0,9352	1090	9,4	50	2,2	0,6	0,8	0,7	2,8	570	1,83	66,0
10185	ITALIENSKE BRØD, DANEFROST	0,9754	1020	9,1	48	1,6	0,3	0,5	0,5	2,3	465	1,57	62,3
	Minimum		1010	9,1	48	1,1	0,3	0,2	0,5	2,3	465	1,57	62,3
	Maksimum		1090	9,4	50	2,3	0,6	0,8	0,7	3,1	630	1,96	66,0
	Gennemsnit af 5 prøver		1048	9,2	49	1,7	0,4	0,6	0,6	2,8	542	1,77	64,2

i.a. : ikke analyseret

Bilag 6 Store hvedebrød fremstillet i detail

Bilag 6.1 Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Produceret i Postnr./område*	Vægt pr. brød g	Handelsnavn	Indgredienser** (som oplyst i bageriet)
	Bilag 6.1.1 Store hvedebrød, fint - detailfremstillet.			
10207	2200 København N	301	ALMINDELIGT FRANSKBRØD, ØKOL.	Hvedemel, vand, gærdejsfedt, gær, ferme frost, sukker, italiensk havsalt
10213	1264 København K	286	ALM. FRANSKBRØD	Ingen oplysninger
10222	8464 Galten	1526	LANGE	Hvedemel, vand, margarine baguette mix (sigtemel, hvedemel, malt, dextrose, veg. olie, E300), salt
10225	3250 Gilleleje	297	FRANSKBRØD M. BLÅ BIRKES	Ingen oplysninger
10231	1850 Frederiksberg C	303	FORMFRANSKBRØD	Hvedemel, melis, salt, gær, røre margarine (transfri fedtsyre), vand, dialose
10242	8000 Århus C	615	SCHACKENBORG HVEDEBRØD	Hvedemel, veg. fedt, sødmælkspulver, tørret surdej, salt (med jod), sukker, helægspulver, melbehandlingsmiddel (E300), gær
10243	8382 Hinnerup	552	ALM. FRANSKBRØD	Hvedemel, vand, veg. margarine gær, salt, sukker
10253	2880 Bagsværd	574	STORT FRANSKBRØD U. BIRKES	Hvedemel, sukker, salt, gær, fedt (super shortening), fordej, vand
10256	8300 Odder	602	FORMBRØD UDEN BIRKES	Hvedemel, vand, gær, margarine, salt, credifrost (bagehjælpemiddel)
10261	2300 København S	312	FRANSKBRØD M. BIRKES	Hvedemel, salt, gær, vegetabilsk olie, vand, bageforbedringsmiddel
10268	8900 Randers	596	FORMBRØD M. BIRKES	Hvedemel, vand, super frans gær, margarine, salt. Drys : birkes
10277	8462 Harlev J.	676	HJEMMEBAGT	Hvedemel, vand, margarine, salt, sukker, gær
10283	8500 Grenaa	523	DURUMBRØD	Durumhvedemel, vand, olie, tørret hvedesurdej, gær, maltmel, melbehandlingsmiddel (E300), enzymer
10288	8660 Skanderborg	586	FORMBRØD M. BIRKES	Hvedemel, vand, fedt, gær, salt, sukker. Fordej : kærnemælk, landmel, gær. Drys : birkes
10291	2860 Søborg	301	FRANSKBRØD U. BIRKES	Hvedemel, vand, veg. fedt, salt, gær, malt

Prøvenr. LL0601-	Produceret i Postnr./område*	Vægt pr. brød g	Handelsnavn	Indgredienser** (som oplyst i bageriet)
10300	2610 Rødovre	301	FRANSKBRØD M. BIRKES	Ingen oplysninger
10307	8600 Silkeborg	567	FORMBRØD M. BIRKES	Hvedemel, vand, salt, yoghurtfedt, malt, gær. Drys : birkes
10309	2605 Brøndby	583	FORMBRØD	Hvedemel, vand, salt, gær
10320	8000 Århus C	549	FORMBRØD	Hvedemel, vand, fedt, gær, salt, sukker
10323	3300 Frederiksværk	522	STORT FRANSKBRØD	Hvedemel, vand, gær, dejfedt, aktiv plus, salt
Bilag 6.1.2 Store hvedebrød, grove - detailfremstillet.				
10209	2200 København N	645	HJALMAR, ØKOLOGISK	Hvedemel, vand, skåret rug, rugmel, gær, italiensk havsalt, sukker
10218	2200 København N	503	GROVBRØD	Hvedemel, rugsigtemel, rugflager, sukker, salt jodberiget, gær
10219	8464 Galten	532	DUO BRØD	Hvedemel, malt, knækkede hvede malt kerner, tørret hvede, surdej, groft lupinmel, salt, bygmalt, gluten, veg. fedt, valle, melbehandlingsmiddel (E300)
10228	3250 Gilleleje	541	BLANDINGSBRØD (GROVBRØD)	Hvedemel, Rustical Scan Boehringer (rugmel, syrnet vallepulver, salt joderet, maltmel, ristet johannesbrødmel, veg. fedt (hærdet), melbehandlingsmiddel (E300)
10232	1850 Frederiksberg C	803	HEDEBRØD	Rugmel øko, rugsigtemel, hvedemel, dialose, gær, salt, vand, rugsur (rugmel øko., vand)
10241	8000 Århus C	455	ALPEBRØD	Hvedemel, rugflager, rugmel, planteolie, salt (med jod), tørret surdej, sukker, melbehandlingsmiddel E300, gær
10244	8382 Hinnerup	552	HYRDEBRØD	Hvedemel, hvedefuldkorn, hvedeklid, gær, salt, sukker
10252	2880 Bagsværd	499	BAGSVÆRDBRØD	Brød fremstillet af restdejen fra de øvrige hvedebrød
10257	8300 Odder	634	HYRDEBRØD	Hvedemel, vand, knækkede rugkerner, rugsigtemel, gær, salt, credifrost (bagehjælpemiddel), blå birkes
10262	2300 København S	814	LYST FIBERTRIM	Hvedemel, soyafiber, hvedefuldkornsmel, hvedeprotein, yoghurtpulver, salt, malt, gær, vand. Anprist under 5 % fedt
10276	8462 Harlev J.	617	GOSLAR	Hvedemel, vand, landmel, halvsigtemel, margarine, salt, sukker, gær
10282	8500 Grenaa	638	BANTAM FRANSKBRØD	Hvedemel, landmel, vand, gær, durummel, hvedeklid, rugmel, kartoffelflager, hvedegluten, salt, tørret hvedesurdej, mælkesyrekultur, sukker, malt, veg. fedt, druesukker
10289	8660 Skanderborg	649	GOSLAR	Vand, hvedemel, landmel, kærnemælk, fedt, gær, salt

Prøvenr. LL0601-	Produceret i Postnr./område*	Vægt pr. brød g	Handelsnavn	Indgredienser** (som oplyst i bageriet)
10292	2860 Søborg	607	SPELTBRØD	Vand, speltmel groft, durum hvede, olivenolie, gær, salt
10301	2610 Rødovre	519	OMEGABRØD	Hvedemel, rugsigtemel, rugmel, klid, salt, s500 (bagehjælpemiddel m. forskellige sukkerarter, m.m.), vand, veg. fedtstof, gær
10306	8600 Silkeborg	527	SPANSK BONDEBRØD	Hvedemel, vand, halvsigtemel, salt, malt, gær
10314	2665 Vallensbæk Strand	1062	LYONBRØD	Hvedemel, halvsigtemel, rugmalt, salt, gær
10319	8000 Århus C	505	NORSK FJELDBRØD	Vand, hvedemel, sigtemel, skårne rugkerner, dampede rugkerner, hvedeflager, gær, salt, sukker, sirup
10326	3300 Frederiksværk	456	BONDEBRØD	Hvedemel, rugmel, vand, gær, salt
10328	8900 Randers	585	HYRDEBRØD	Hvedemel, vand, margarine, knækkede hvedekerner, salt
Bilag 6.1.3 Store hvedebrød, med olieholdige frø - detailfremstillet.				
10210	2200 København N	471	AGNES ØKOLOGISK SOLSIKKEBRØD	Vand, hvedemel, halvsigtemel, solsikkekerner, rugflager, cresur hvede, italiensk havsalt, gær
10214	1264 København K	507	UGENS BRØD	Hvedemel, rugmel, solsikkefrø, hørfrø, malt, salt (jodberiget), gær
10220	8464 Galten	583	GROV SPELT BRØD	Speltmel, fuldkornsspeltmel, rugmel, salt tilsat jod, veg. Fedt, tørret surdej (hvedemel, mælkesyrekultur), sukker, hvedemel. Tilsat : melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre E300). Færdigmel tilsat hørfrø og solsikkekerner
10227	3250 Gilleleje	523	TROLDEBRØD	Hvede, rug, sesam, hørfrø, solsikkefrø, surdej, salt joderet
10233	1850 Frederiksberg C	520	KÆRNESKUD	Hvedemel, kerner (rugkerner øko., hvedekerner øko., hørfrø, solsikkefrø, hvedeklid, sesamfrø, vand), vand, rugsigtemel, gær, salt, dialose
10240	8000 Århus C	519	MEXICOBØD	Hvedemel, valset havre, solsikkekerner, sesamfrø, soyakerner, salt, veg. fedt, gær
10245	8382 Hinnerup	529	SOLKERNEBRØD	Hvedemel, solsikkekerner, rugmel, gær, salt, sukker
10251	2880 Bagsværd	483	SOLSIKKEBRØD	Hvedemel, solsikkefrø, Prime Special (hvede, salt, gluten, enzymer, E300), gær, salt

Prøvenr. LL0601-	Produceret i Postnr./område*	Vægt pr. brød g	Handelsnavn	Indgredienser** (som oplyst i bageriet)
10255	8300 Odder	598	KÆRNEMÆLKSBRØD	Hvedemel, kærnemælk, vand, rugsigtemel, landmel, hørfrø, sesamfrø, rugkerner, solsikkefrø, havrekerner, hvedekerner, margarine, gær, credifrost, salt.
10263	2300 København S	492	TROLDEBRØD	Hvedemel, valset havre, solsikkefrø, sesamfrø, soyakerner, veg. fedt, gær, vand, amylase, salt. Pynt : Rismel, dextrose, hvedemel, veg. fedt, vallepulver
10269	8900 Randers	593	GULDALDERBRØD	Hvedemel, vand, soya grits, solsikkekerner, gær, gær controller, salt
10278	8462 Harlev J.	524	TREKORN	Hvedemel, vand, halvsigtemel, skåret rugkerner, hørfrø, sesamfrø, margarine, sukker, salt, gær
10281	8500 Grenaa	601	SOLSIKKEFRANSKBRØD	Hvedemel, vand, solsikkefrø, veg. fedt, gær, tørret hvedesur, bagehjælpemiddel, salt
10287	8660 Skanderborg	702	SKAGENBRØD	Mel, vand, Schakenborg rug, solsikkekerner, gær, salt, bagehjælpemiddel
10295	2860 Søborg	485	SOLSIKKEBRØD	Hvedemel, sigtemel, solsikkekerner
10299	2610 Rødovre	532	SOLSIKKEBRØD	Ikke oplyst
10305	8600 Silkeborg	535	GULDALDERBRØD	Hvedemel, vand, soyagrits, solsikkefrø, salt, bagemiddel, gær
10310	2605 Brøndby	607	MESTERBRØD	Sigtemel, hvedemel, halvsigtemel, ristet sesamfrø, hørfrø, græskar-kerner, A38, sirup
10324	3300 Frederiksværk	468	TREKORNSBRØD	Hvedemel, rugmel, vand, skåret rug, hørfrø, dejfedt, gær, salt, aktiv plus
10327	8000 Århus C	499	HAVREBRØD	Hvedemel, vand, havreflager, hvedekerner, hørfrø, gær, malt, klid, sirup
Bilag 6.1.4 Store hvedebrød, italienske - detailfremstillet.				
10208	2200 København N	703	FILONE, ØKOLOGISK	Ingen oplysninger
10217	1264 København K	560	VERONABRØD	Durumhvede, olivenolie, halvsigte hvedemel, salt jodberiget, gær
10221	8464 Galten	489	CIABATTA	Hvedemel, vand, gær, ciabatta mix (hvedemel, salt, tørret hvedesur-dej, hvedegluten, druesukker, maltmel, mælkesukker, E300 (ascorbinsyre))
10226	3250 Gilleleje	520	ITALIENSK BRØD	Hvedemel, vand, durum hvede, sigtemel, salt jodberiget, gær

Prøvenr. LL0601-	Produceret i Postnr./område*	Vægt pr. brød g	Handelsnavn	Indgredienser** (som oplyst i bageriet)
10234	1850 Frederiksberg C	469	FILONE	Hvedemel, vand, durummel, rugsigtemel, rugsur (rugmel øko., vand), salt, gær
10239	8000 Århus C	499	CIABATTABRØD	Ciabatta classica (tørret hvedesurdej, hvedemel, salt-Pioner, gluten, dextrose, skummetmælkspulver, melbehandlingsmiddel - ascorbinsyre), hvedemel, olivenolie, gær, vand
10246	8382 Hinnerup	631	ITALIENSK HVEDEBRØD	Italiensk hvedemel, hvedemel, vand, gær, salt, sukker
10254	2880 Bagsværd	536	ITALIENSK BRØD	Hvedemel, durummel, italiensk hvedemel, fordej, salt, sukker, fedt
10258	8300 Odder	526	ITALIENSK BRØD	Hvedemel, vand, durumhvede, rugsigtemel, salt, gær, credifrost, (bagehjælpemiddel)
10264	2300 København S	583	FILONE	Italiensk hvedemel, durum mel, fordej, gær, salt, vand
10270	8900 Randers	663	CIABATTABRØD	Italiensk hvedemel, durum hvede, rugsigtemel, scarpa, vand, gær
10275	8462 Harlev J.	526	CIABATTA	Hvedemel, durumhvede, vand, sukker salt, gær
10284	8500 Grenaa	634	ITALIENSK GROVBRØD	Italiensk hvedemel, vand, hvedekerner, tørret hvedesur, rugmel, gær, salt, bagehjælpemiddel, durummel
10290	8660 Skanderborg	666	CIABATTA	Italiensk mel (færdig mel), vand, gær
10293	2860 Søborg	587	FILONEBRØD	Vand, italiensk hvedemel, durum hvede, salt, gær, malt
10302	2610 Rødovre	644	ITALIENSK LANDBRØD	Italiensk hvedemel, alm. Hvedemel, salt, s500 (bagehjælpemiddel m. forskellige sukkerarter, m.m.), gær
10308	8600 Silkeborg	537	ITALIENSK LANDBRØD	Italiensk hvede, vand durum, salt, gær
10311	2605 Brøndby	465	ITALIENSK BRØD	Italiensk mel (hvede), durum
10317	8000 Århus C	632	FILONE	Vand, hvedemel, durumhvede, sigtemel, salt, gær, sukker
10325	3300 Frederiksværk	543	SIMOLIBRØD	Italiensk mel, vand, gær (kun lidt gær, brødet langtidshæves), salt

* Navn og adresse på bagerierne er opført i bilag 6.1.5

** Indgredienslisterne er ikke nødvendigvis fyldestgørende.

Bilag 6.1.5 Producenter af detailfremstillede store hvedebrød

Prøvenr. LL0601-	Vareart	Navn og adresse på bagerierne			
10207	HVEDEBRØD,FINT	Bageri, Kvikly	Nørrebrogade 155	2200	København N
10208	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Bageri, Kvikly	Nørrebrogade 155	2200	København N
10209	HVEDEBRØD,GROFT	Bageri, Kvikly	Nørrebrogade 155	2200	København N
10210	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Bageri, Kvikly	Nørrebrogade 155	2200	København N
10213	HVEDEBRØD,FINT	Bagergården	v. Kristian Germann Storekongensgade 34	1264	København K
10214	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Bagergården	v. Kristian Germann Storekongensgade 34	1264	København K
10217	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Bagergården	v. Kristian Germann Storekongensgade 34	1264	København K
10218	HVEDEBRØD,GROFT	Søkkonditoriet	v. Marek Al-Shaih Nørrebrogade 12	2200	København N
10219	HVEDEBRØD,GROFT	Bager Frandsen	Søndergade 11	8464	Galten
10220	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Bager Frandsen	Søndergade 11	8464	Galten
10221	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Stjær Bageri	Østerbro 13	8464	Galten
10222	HVEDEBRØD,FINT	Stjær Bageri	Østerbro 13	8464	Galten
10225	HVEDEBRØD,FINT	Smidstrup Bageri	v. Lene og Jan Clau- sen Smidstrupstandvej 53	3250	Gilleleje
10226	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Smidstrup Bageri	v. Lene og Jan Clau- sen Smidstrupstandvej 53	3250	Gilleleje
10227	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Åbageriet	H. Hørup Gilleleje Hovedgade	3250	Gilleleje
10228	HVEDEBRØD,GROFT	Smidstrup Bageri	v. Lene og Jan Clau- sen Smidstrup Strandvej 53	3250	Gilleleje
10231	HVEDEBRØD,FINT	Reinh van Hauen	Gammel Kongevej 177	1850	Frederiksberg C
10232	HVEDEBRØD,GROFT	Reinh van Hauen	Gammel Kongevej 177	1850	Frederiksberg C
10233	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Reinh van Hauen	Gammel Kongevej 177	1850	Frederiksberg C
10234	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Reinh van Hauen	Gammel Kongevej 177	1850	Frederiksberg C
10239	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Lucasgårdens Bageri	Ingerslevs Boulevard 15	8000	Århus C
10240	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Lucasgårdens Bageri	Ingerslevs Boulevard 15	8000	Århus C
10241	HVEDEBRØD,GROFT	Lucasgårdens Bageri	Ingerslevs Boulevard 15	8000	Århus C
10242	HVEDEBRØD,FINT	Lucasgårdens Bageri	Ingerslevs Boulevard 15	8000	Århus C
10243	HVEDEBRØD,FINT	Bagergården	Storegade 3	8382	Hinnerup
10244	HVEDEBRØD,GROFT	Bagergården	Storegade 3	8382	Hinnerup
10245	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Bagergården	Storegade 3	8382	Hinnerup

Prøvenr. LL0601-	Vareart	Navn og adresse på bagerierne				
10246	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Bagergården	Storegade 3	8382	Hinnerup	
10251	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Guldbageren, Rehberg	Bagsværd Hovedgade 127	2880	Bagsværd	
10252	HVEDEBRØD,GROFT	Tommy's bageri	Bagsværd Hovedgade 77	2880	Bagsværd	
10253	HVEDEBRØD,FINT	Tommy's bageri	Bagsværd Hovedgade 77	2880	Bagsværd	
10254	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Tommy's bageri	Bagsværd Hovedgade 77	2880	Bagsværd	
10255	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Bagergården i Saxild	Strandvejen	8300	Odder	
10256	HVEDEBRØD,FINT	Bagergården i Saxild	Strandvejen	8300	Odder	
10257	HVEDEBRØD,GROFT	Bagergården i Saxild	Strandvejen	8300	Odder	
10258	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Bagergården i Saxild	Strandvejen	8300	Odder	
10261	HVEDEBRØD,FINT	Eriks bageri	Amager Brogade 176	2300	København S	
10262	HVEDEBRØD,GROFT	Eriks bageri	Amager Brogade 176	2300	København S	
10263	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Eriks bageri	Amager Brogade 176	2300	København S	
10264	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Eriks bageri	Amager Brogade 176	2300	København S	
10268	HVEDEBRØD,FINT	Guldbageren JP	Udbyhøjvej 85	8900	Randers	
10269	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Guldbageren JP	Udbyhøjvej 85	8900	Randers	
10270	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Guldbageren JP	Udbyhøjvej 85	8900	Randers	
10275	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Harlev Bageri	Grønhøjvej 64	8462	Harlev J.	
10276	HVEDEBRØD,GROFT	Harlev Bageri	Grønhøjvej 64	8462	Harlev J.	
10277	HVEDEBRØD,FINT	Harlev Bageri	Grønhøjvej 64	8462	Harlev J.	
10278	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Harlev Bageri	Grønhøjvej 64	8462	Harlev J.	
10281	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Grenå Bageri	Østerbrogade 27	8500	Grenaa	
10282	HVEDEBRØD,GROFT	Grenå Bageri	Østerbrogade 27	8500	Grenaa	
10283	HVEDEBRØD,FINT	Grenå Bageri	Østerbrogade 27	8500	Grenaa	
10284	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Grenå Bageri	Østerbrogade 27	8500	Grenaa	
10287	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Guldbageren	Højvangcenteret 4	8660	Skanderborg	
10288	HVEDEBRØD,FINT	Guldbageren	Højvangcenteret 4	8660	Skanderborg	
10289	HVEDEBRØD,GROFT	Guldbageren	Højvangcenteret 4	8660	Skanderborg	
10290	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Guldbageren	Højvangcenteret 4	8660	Skanderborg	
10291	HVEDEBRØD,FINT	Wienerbassen (Taffelbay)	Høje Gladsaxe Torv 2G	2860	Søborg	
10292	HVEDEBRØD,GROFT	Wienerbassen (Taffelbay)	Høje Gladsaxe Torv 2G	2860	Søborg	
10293	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Wienerbassen (Taffelbay)	Høje Gladsaxe Torv 2G	2860	Søborg	
10295	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Bondebageren	v/Michael Riksvold Gladsaxevej 116	2860	Søborg	
10299	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Carlsro BageriBageri	v/Stig Larsson Tårnvej 213	2610	Rødovre	

Prøvenr. LL0601-	Vareart	Navn og adresse på bagerierne				
10300	HVEDEBRØD,FINT	Carlsro Bageri	v/Stig Larsson	Tårnvej 213	2610	Rødovre
10301	HVEDEBRØD,GROFT	Damhustorvets Bageri	v/Jette Schmidt	Damhustorvet 11	2610	Rødovre
10302	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Damhustorvets Bageri	v/Jette Schmidt	Damhustorvet 11	2610	Rødovre
10305	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Guldbageren		Borgergade 75	8600	Silkeborg
10306	HVEDEBRØD,GROFT	Guldbageren		Borgergade 75	8600	Silkeborg
10307	HVEDEBRØD,FINT	Guldbageren		Borgergade 75	8600	Silkeborg
10308	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Guldbageren		Borgergade 75	8600	Silkeborg
10309	HVEDEBRØD,FINT	Centrum Bageren		Brøndby Strand	2605	Brøndby
10310	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Centrum Bageren		Brøndby Strand	2605	Brøndby
10311	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Centrum Bageren		Brøndby Strand	2605	Brøndby
10314	HVEDEBRØD,GROFT	Det gyldne brød		Vejlegårdsvej 41	2665	Vallensbæk Strand
10317	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Langenæs Bageriet		Nordborggade 31	8000	Århus C
10319	HVEDEBRØD,GROFT	Langenæs Bageriet		Nordborggade 31	8000	Århus C
10320	HVEDEBRØD,FINT	Langenæs Bageriet		Nordborggade 31	8000	Århus C
10323	HVEDEBRØD,FINT	Kernebageriet	v/Hanne A. Nielsen	Jernbanegade 9	3300	Frederiksværk
10324	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Kernebageriet	v/Hanne A. Nielsen	Jernbanegade 9	3300	Frederiksværk
10325	HVEDEBRØD,ITALIENSK	Centerbageren	v/Lissi,Robert,Helge Jørgensen	Nørregade 38	3300	Frederiksværk
10326	HVEDEBRØD,GROFT	Kernebageriet	v/Hanne A. Nielsen	Jernbanegade 9	3300	Frederiksværk
10327	HVEDEBRØD,M.OLIE.FRØ	Langenæs Bageri		Nordborggade 31	8000	Århus C
10328	HVEDEBRØD,GROFT	Guldbageren JP		Udbyhøjvej	8900	Randers

Bilag 6.2 Analyseresultater for energigivende næringsstoffer

Prøvenr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		g/100 g							
LL0601-		g/100 g							
	Bilag 6.2.1 Store hvedebrød, fint - detailfremstillet.								
	Energigivende næringsstoffer								
10207	ALMINDELIGT FRANSKBRØD, ØKOL.	1180	7,2	55	3,4	2,8	47,9	1,47	66,7
10213	ALM. FRANSKBRØD	1140	9,2	55	1,3	3,0	47,3	1,52	66,7
10222	LANGE	1170	7,6	49	5,4	2,6	45,2	2,52	64,7
10225	FRANSKBRØD M. BLÅ BIRKES	1160	9,3	54	1,9	3,0	49,2	2,22	67,9
10231	FORMFRANSKBRØD	1170	8,0	52	4,2	4,1	47,0	1,57	65,4
10242	SCHACKENBORG HVEDEBRØD	1140	9,3	54	1,8	3,0	48,4	1,45	66,2
10243	ALM. FRANSKBRØD	1200	9,2	53	4,0	2,9	46,0	1,46	67,4
10253	STORT FRANSKBRØD U. BIRKES	1170	8,3	56	2,2	3,3	50,2	1,65	67,7
10256	FORMBRØD UDEN BIRKES	1150	8,5	53	2,8	2,3	47,7	1,48	65,6
10261	FRANSKBRØD M. BIRKES	1240	8,9	54	4,3	3,0	48,6	1,55	69,2
10268	FORMBRØD M. BIRKES	1210	8,9	53	4,2	3,0	49,2	1,50	67,6
10277	HJEMMEBAGT	1090	7,2	49	3,4	2,7	44,4	1,71	61,4
10283	DURUMBRØD	1220	8,5	53	4,7	2,7	48,5	1,48	67,6
10288	FORMBRØD M. BIRKES	1190	8,4	52	4,2	2,9	46,9	1,48	66,0
10291	FRANSKBRØD U. BIRKES	1210	7,9	54	4,2	3,5	48,1	1,55	67,3
10300	FRANSKBRØD M. BIRKES	1250	8,4	56	4,3	3,6	51,6	2,14	70,5
10307	FORMBRØD M. BIRKES	1220	8,3	52	5,1	3,3	47,3	1,70	67,1
10309	FORMBRØD	1230	7,9	54	4,6	2,9	49,7	1,55	68,2
10320	FORMBRØD	1250	8,4	53	5,2	3,9	49,0	1,91	68,9
10323	STORT FRANSKBRØD	1190	8,5	56	2,6	3,3	50,6	1,43	68,2
	Minimum	1090	7,2	49	1,3	2,3	44,4	1,43	61,4
	Maksimum	1250	9,3	56	5,4	4,1	51,6	2,52	70,5
	Gennemsnit af 20 prøver	1190	8,4	53	3,7	3,1	48,1	1,67	67,0

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		kJ/100 g	g/100 g						
	Bilag 6.2.2 Store hvedebrød, grove - detailfremstillet. Energigivende næringsstoffer								
10209	HJALMAR, ØKOLOGISK	1060	6,5	52	1,4	3,4	44,7	1,31	61,7
10218	GROVBRØD	1150	7,8	51	4,0	3,5	45,7	2,03	64,8
10219	DUO BRØD	1150	9,5	54	1,6	4,3	47,3	1,70	67,2
10228	BLANDINGSBRØD (GROVBRØD)	1120	8,9	54	1,3	4,5	46,7	2,03	66,6
10232	HEDEBRØD	1080	6,8	53	1,5	4,8	45,3	2,20	63,6
10241	ALPEBRØD	1120	8,7	54	1,5	4,2	47,1	1,62	65,5
10244	HYRDEBRØD	1110	9,2	51	2,4	4,3	43,8	1,99	64,2
10252	BAGSVÆRDBRØD	1200	8,7	55	3,1	3,9	49,1	1,89	68,5
10257	HYRDEBRØD	1130	8,5	53	2,1	4,4	46,8	1,80	65,6
10262	LYST FIBERTRIM	1010	8,0	48	1,3	8,1	31,2	1,27	58,9
10276	GOSLAR	1190	7,6	52	4,8	3,8	45,7	1,93	66,2
10282	BANTAM FRANSKBRØD	1030	8,7	48	1,7	4,1	40,2	2,03	60,5
10289	GOSLAR	1050	7,1	48	3,0	3,9	40,7	2,20	60,0
10292	SPELTBRØD	1100	8,8	48	3,3	4,1	41,6	2,75	63,3
10301	OMEGABRØD	1210	8,2	55	3,3	5,2	48,4	1,85	68,8
10306	SPANSK BONDEBRØD	1090	7,9	53	1,3	3,6	46,5	1,80	64,3
10314	LYONBRØD	1100	7,8	53	1,7	3,9	45,7	1,30	63,7
10319	NORSK FJELDBRØD	1150	7,8	53	2,8	4,4	46,8	1,83	65,9
10326	BONDEBRØD	1220	8,2	54	4,5	3,3	49,2	1,48	67,9
10328	HYRDEBRØD	1100	8,0	48	3,8	3,6	42,6	1,26	61,3
	Minimum	1010	6,5	48	1,3	3,3	31,2	1,26	58,9
	Maksimum	1220	9,5	55	4,8	8,1	49,2	2,75	68,8
	Gennemsnit af 20 prøver	1120	8,1	52	2,5	4,3	44,8	1,81	64,4

Prøvenr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		kJ/100 g	g/100 g						
LL0601-	Bilag 6.2.3 Store hvedebrød, med olieholdige frø - detailfremstillet. Energigivende næringsstoffer								
10210	AGNES ØKOLOGISK SOLSIKKEBRØD	1180	7,5	53	4,0	3,2	46,5	1,70	66,1
10214	UGENS BRØD	1260	9,4	53	5,5	5,5	40,2	2,14	69,6
10220	GROV SPELT BRØD	1210	8,5	52	5,1	3,9	41,9	1,34	66,5
10227	TROLDEBRØD	1260	10,0	45	8,7	4,1	38,1	1,59	65,1
10233	KÆRNESKUD	1150	8,1	48	5,4	5,1	39,3	2,24	63,4
10240	MEXICOBØD	1170	9,6	52	3,1	3,0	44,0	0,98	66,0
10245	SOLKERNEBRØD	1190	9,3	49	5,2	3,6	40,6	2,07	65,6
10251	SOLSIKKEBRØD	1350	10,8	48	9,2	3,5	40,3	2,09	70,1
10255	KÆRNEMÆLKSBRØD	1290	9,9	45	9,5	4,6	35,3	2,18	66,1
10263	TROLDEBRØD	1170	9,2	51	4,0	2,4	43,9	2,18	66,0
10269	GULDALDERBRØD	1160	10,3	46	5,2	3,2	40,5	1,82	63,7
10278	TREKORN	1260	8,6	52	6,0	4,6	41,0	1,82	68,3
10281	SOLSIKKEFRANSKBRØD	1300	10,0	46	9,0	3,0	40,2	1,87	67,0
10287	SKAGENBRØD	1130	8,6	50	3,6	3,4	44,7	1,64	63,6
10295	SOLSIKKEBRØD	1270	8,9	51	6,7	3,1	44,5	2,04	68,3
10299	SOLSIKKEBRØD	1280	9,5	50	6,8	4,1	43,0	1,50	68,1
10305	GULDALDERBRØD	1220	11,2	42	8,2	3,2	35,3	2,44	64,3
10310	MESTERBRØD	1200	9,4	44	7,7	4,1	36,8	1,54	62,7
10324	TREKORNSBRØD	1190	7,8	49	5,9	4,7	45,6	1,70	64,6
10327	HAVREBRØD	1160	9,5	50	4,1	4,1	44,0	2,09	65,5
	Minimum	1130	7,5	42	3,1	2,4	35,3	0,98	62,7
	Maksimum	1350	11,2	53	9,5	5,5	46,5	2,44	70,1
	Gennemsnit af 20 prøver	1220	9,3	49	6,1	3,8	41,3	1,85	66,0

Prøvenr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		kJ/100 g	g/100 g						
LL0601-	Bilag 6.2.4 Store hvedebrød, italienske - detailfremstillet. Energigivende næringsstoffer								
10208	FILONE, ØKOLOGISK	1040	7,6	51	0,9	2,6	45,9	1,76	61,6
10217	VERONABRØD	1010	7,2	50	0,8	2,9	43,7	1,49	60,0
10221	CIABATTA	1140	9,0	55	1,4	3,6	49,4	1,75	66,8
10226	ITALIENSK BRØD	1170	9,0	57	1,3	4,1	51,2	1,97	69,1
10234	FILONE	1060	7,6	53	0,9	3,7	47,3	1,47	62,8
10239	CIABATTABRØD	1180	9,7	57	1,2	2,9	51,7	1,48	69,7
10246	ITALIENSK HVEDEBRØD	1110	9,8	53	1,2	3,0	47,3	2,07	65,7
10254	ITALIENSK BRØD	1040	7,8	51	1,2	2,8	46,2	1,52	61,4
10258	ITALIENSK BRØD	1090	8,6	53	1,1	3,4	47,1	1,85	64,8
10264	FILONE	1050	8,2	51	1,3	3,3	47,0	2,17	62,6
10270	CIABATTABRØD	1060	7,3	52	1,4	3,1	48,0	1,71	62,4
10275	CIABATTA	1140	8,0	54	2,2	2,5	50,0	2,05	66,4
10284	ITALIENSK GROVBRØD	1040	7,5	52	0,9	4,2	46,2	1,67	61,9
10290	CIABATTA	1040	8,2	47	2,6	2,4	43,5	1,52	59,6
10293	FILONEBRØD	1080	7,6	54	1,0	3,0	47,6	2,39	64,6
10302	ITALIENSK LANDBRØD	1050	7,9	52	1,1	2,7	45,3	1,85	62,5
10308	ITALIENSK LANDBRØD	1030	7,6	51	1,0	2,8	47,3	1,61	60,8
10311	ITALIENSK BRØD	1110	8,0	55	1,2	3,2	48,8	1,47	65,5
10317	FILONE	1140	8,3	55	1,9	2,9	45,5	2,53	67,3
10325	SIMOLIBRØD	1120	8,3	55	1,3	3,2	50,8	2,27	66,8
	Minimum	1010	7,2	47	0,8	2,4	43,5	1,47	59,6
	Maksimum	1180	9,8	57	2,6	4,2	51,7	2,53	69,7
	Gennemsnit af 20 prøver	1080	8,2	53	1,3	3,1	47,5	1,83	64,1

Bilag 6.3.1 Analyseresultater for fedtsyrer i g/100 g prøve

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedt-syrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monomættede fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g prøve																	
	Bilag 6.3.1.1 Store hvedebrød, fint - detailfremstillet. Fedtsyrer i g/100 g prøve																		
10207	ALMINDELIGT FRANSKBRØD, ØKOL.	0,024	0,018	-	0,064	0,81	0,094	-	-	1,01	0,016	0,93	0,046	0,023	1,02	0,78	0,101	0,88	-
10213	ALM. FRANSKBRØD	-	-	-	0,007	0,44	0,038	-	-	0,49	0,013	0,288	0,014	-	0,32	0,53	0,029	0,56	-
10222	LANGE	-	-	-	0,025	1,29	0,29	-	-	1,61	-	1,84	0,088	0,034	1,96	0,80	0,191	0,99	0,237
10225	FRANSKBRØD M. BLÅ BIRKES	-	-	0,019	0,019	0,34	0,130	-	-	0,51	0,023	0,24	0,019	-	0,28	0,79	0,038	0,83	0,017
10231	FORMFRANSKBRØD	-	-	0,064	0,047	1,26	0,134	-	-	1,51	-	1,42	0,049	0,020	1,49	0,81	0,089	0,90	-
10242	SCHACKENBORG HVEDEBRØD	-	-	-	-	0,29	0,119	-	-	0,41	0,014	0,217	0,018	-	0,25	0,91	0,034	0,94	-
10243	ALM. FRANSKBRØD	0,033	0,024	0,16	0,081	1,07	0,159	-	-	1,53	-	1,2	0,057	0,028	1,29	0,79	0,114	0,90	-
10253	STORT FRANSKBRØD U. BIRKES	-	-	-	-	0,29	0,039	-	-	0,33	0,014	0,68	0,044	0,022	0,76	0,69	0,107	0,80	-
10256	FORMBRØD UDEN BIRKES	0,022	0,017	0,118	0,057	0,64	0,093	-	-	0,95	-	0,78	0,038	0,017	0,84	0,68	0,086	0,77	-
10261	FRANSKBRØD M. BIRKES	-	-	-	-	0,58	0,126	-	-	0,71	-	0,72	0,056	-	0,78	2,13	0,156	2,29	-
10268	FORMBRØD M. BIRKES	-	-	0,089	0,047	0,96	0,179	-	-	1,28	-	0,97	0,050	-	1,02	1,22	0,081	1,30	0,123
10277	HJEMMEBAGT	-	-	-	0,016	0,87	0,159	-	-	1,05	-	1,00	0,049	0,024	1,07	0,73	0,107	0,84	-
10283	DURUMBRØD	-	-	-	-	0,60	0,147	-	-	0,75	-	0,8	0,059	-	0,86	2,18	0,206	2,39	-
10288	FORMBRØD M. BIRKES	-	-	0,124	0,059	0,98	0,167	-	-	1,33	-	0,98	0,048	-	1,03	1,18	0,093	1,27	0,063
10291	FRANSKBRØD U. BIRKES	0,039	0,028	0,207	0,099	0,97	0,110	-	-	1,45	-	1,25	0,053	0,025	1,33	0,80	0,108	0,91	-
10300	FRANSKBRØD M. BIRKES	0,03	0,024	0,165	0,08	0,90	0,144	-	-	1,34	-	1,05	0,053	0,021	1,12	1,40	0,104	1,50	-
10307	FORMBRØD M. BIRKES	-	-	-	0,033	1,37	0,206	-	-	1,61	-	1,23	0,054	-	1,28	1,40	0,111	1,51	0,115
10309	FORMBRØD	-	-	-	-	0,37	0,067	0,021	-	0,46	-	1,95	0,112	0,063	2,13	1,06	0,28	1,34	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart									Mættede fedt- syrer					Monomættede fedtsyrer			Polymættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g prøve																	
10320	FORMBRØD	-	-	0,037	0,046	1,37	0,225	-	-	1,68	-	1,68	0,076	0,039	1,80	0,99	0,17	1,16	-
10323	STORT FRANSKBRØD	-	-	0,042	0,023	0,66	0,110	-	-	0,84	0,016	0,55	0,028	0,012	0,61	0,84	0,069	0,91	-
	Minimum	u.d.	u.d.	u.d.	u.d.	0,29	0,038	u.d.	-	0,33	u.d.	0,217	0,014	u.d.	0,25	0,53	0,029	0,56	u.d.
	Maksimum	0,039	0,028	0,207	0,099	1,37	0,29	0,021	-	1,68	0,023	1,95	0,112	0,063	2,13	2,18	0,28	2,39	0,237
	Gennemsnit af 20 prøver			0,051	0,035	0,80	0,14		-	1,04		0,99	0,051	0,016	1,06	1,04	0,11	1,15	
	Bilag 6.3.1.2 Store hvedebrød, grove - detailfremstillet. Fedtsyrer i g/100 g prøve																		
10209	HJALMAR, ØKOLOGISK	-	-	0,015	0,009	0,29	0,025	-	-	0,34	-	0,228	0,014	0,007	0,25	0,59	0,038	0,63	-
10218	GROVBRØD	0,041	0,03	0,222	0,104	0,99	0,119	-	-	1,51	0,021	1,21	0,052	0,024	1,31	0,85	0,109	0,96	-
10219	DUO BRØD	-	-	-	-	0,33	0,120	-	-	0,45	0,011	0,243	0,014	-	0,27	0,60	0,041	0,64	-
10228	BLANDINGSBRØD (GROVBRØD)	-	-	0,009	0,011	0,277	0,069	-	-	0,37	0,025	0,162	0,013	0,006	0,21	0,53	0,038	0,57	-
10232	HVEDEBRØD	-	-	-	-	0,235	0,022	-	-	0,26	0,009	0,41	0,015	0,008	0,44	0,53	0,043	0,57	-
10241	ALPEBRØD	-	-	-	-	0,277	0,083	-	-	0,36	0,011	0,267	0,019	0,009	0,31	0,55	0,053	0,60	-
10244	HYRDEBRØD	-	-	-	-	0,51	0,142	-	-	0,65	-	0,45	0,027	-	0,48	0,93	0,055	0,99	-
10252	BAGSVÆRDBRØD	-	-	-	-	0,37	0,117	-	-	0,49	0,017	0,86	0,055	0,025	0,96	1,09	0,179	1,27	-
10257	HYRDEBRØD	-	-	-	-	0,32	0,083	-	-	0,40	-	0,4	0,028	0,011	0,44	0,92	0,066	0,99	-
10262	LYST FIBERTRIM	-	-	-	-	0,237	0,024	-	-	0,26	-	0,24	0,017	0,009	0,27	0,54	0,048	0,59	-
10276	GOSLAR	-	-	-	0,028	0,81	0,139	-	-	0,98	-	0,94	0,050	0,027	1,02	0,91	0,118	1,03	-
10282	BANTAM FRANSKBRØD	-	-	-	-	0,34	0,116	-	-	0,46	0,014	0,215	0,015	0,008	0,25	0,66	0,044	0,70	-
10289	GOSLAR	-	-	0,062	0,035	0,70	0,090	-	-	0,89	-	0,62	0,032	0,016	0,67	0,97	0,088	1,06	-
10292	SPELTBRØD	-	-	-	-	0,45	0,071	-	-	0,52	0,017	1,44	0,045	-	1,50	0,77	0,049	0,82	-
10301	OMEGABRØD	-	0,017	0,072	0,072	0,82	0,164	-	-	1,15	0,022	0,7	0,034	-	0,76	0,87	0,086	0,96	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart									Mættede fedt- syrer					Monomættede fedtsyrer			Polymættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g prøve																	
10306	SPANSK BONDEBRØD	-	-	-	-	0,29	0,077	-	-	0,37	0,012	0,231	0,017	0,008	0,27	0,57	0,055	0,63	-
10314	LYONBRØD	-	-	-	-	0,30	0,056	-	-	0,36	-	0,239	0,019	0,008	0,27	0,80	0,064	0,86	-
10319	NORSK FJELDBRØD	-	-	-	-	0,68	0,096	-	-	0,78	0,015	0,78	0,040	0,021	0,86	0,72	0,102	0,82	-
10326	BONDEBRØD	-	-	0,098	0,055	1,19	0,202	-	-	1,55	-	1,11	0,048	-	1,16	1,13	0,111	1,24	-
10328	HYRDEBRØD	-	-	0,087	0,041	0,77	0,136	-	-	1,03	-	0,77	0,042	-	0,81	1,38	0,069	1,45	0,124
	Minimum	u.d.	u.d.	u.d.	u.d.	0,235	0,022	-	-	0,26	u.d.	0,162	0,013	u.d.	0,21	0,53	0,038	0,57	u.d.
	Maksimum	0,041	0,030	0,222	0,104	1,19	0,202	-	-	1,55	0,025	1,44	0,055	0,027	1,50	1,38	0,179	1,45	0,124
	Gennemsnit af 20 prøver					0,51	0,098	-	-	0,66	0,009	0,58	0,030	0,009	0,62	0,80	0,073	0,87	
	Bilag 6.3.1.3 Store hvedebrød, med olieholdige frø - detailfremstillet. Fedtsyrer i g/100 g prøve																		
10210	AGNES ØKOLOGISK SOLSIKKEBRØD	-	-	0,062	0,032	0,59	0,112	-	0,018	0,81	-	0,79	0,037	-	0,83	1,81	0,076	1,89	-
10214	UGENS BRØD	-	-	-	-	0,60	0,164	-	-	0,76	-	1,05	0,044	-	1,09	2,42	0,71	3,13	-
10220	GROV SPELT BRØD	-	-	-	-	1,00	0,236	-	-	1,24	-	1,08	0,040	-	1,12	1,78	0,49	2,27	-
10227	TROLDEBRØD	-	-	0,091	0,056	1,00	0,41	-	-	1,56	-	2,25	0,078	-	2,33	2,60	0,83	3,43	0,075
10233	KÆRNESKUD	-	-	-	-	0,48	0,182	-	-	0,66	-	1,48	0,043	-	1,52	2,17	0,53	2,70	-
10240	MEXICOBØD	0,028	0,022	0,233	0,075	0,37	0,250	-	-	0,98	0,017	0,57	0,036	0,016	0,64	0,72	0,32	1,04	0,045
10245	SOLKERNEBRØD	-	-	-	-	0,56	0,213	-	0,035	0,81	-	1,13	0,036	-	1,17	2,70	0,039	2,74	-
10251	SOLSIKKEBRØD	-	-	-	-	1,11	0,36	-	0,050	1,52	-	1,54	0,059	-	1,60	4,7	0,061	4,8	0,124
10255	KÆRNEMÆLKSBØD	-	-	0,137	0,07	1,13	0,43	-	-	1,77	-	2,52	0,091	-	2,61	3,3	0,90	4,2	-
10263	TROLDEBRØD	-	-	-	-	0,63	0,151	-	-	0,78	-	0,96	0,036	-	1,00	1,70	0,057	1,76	-
10269	GULDALDERBRØD	-	-	-	-	0,51	0,209	-	0,027	0,75	-	0,87	0,039	-	0,91	2,9	0,086	3,0	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart									Mættede fedt-syrer					Monoumættede fedtsyrer			Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g prøve																	
10278	TREKORN	-	-	-	-	1,05	0,241	-	-	1,29	-	1,61	0,073	0,032	1,72	1,25	0,95	2,20	-
10281	SOLSIKKEFRANSKBRØD	-	-	0,158	0,073	1,15	0,39	-	0,045	1,82	-	1,87	0,077	-	1,95	3,9	0,108	4,0	0,125
10287	SKAGENBRØD	-	-	-	-	0,39	0,119	-	-	0,51	-	0,50	0,027	-	0,53	1,85	0,190	2,04	-
10295	SOLSIKKEBRØD	-	-	0,078	0,042	0,95	0,27	-	0,031	1,37	-	1,37	0,051	-	1,42	2,9	0,076	3,0	0,071
10299	SOLSIKKEBRØD	-	-	-	-	0,59	0,221	-	0,031	0,84	-	1,62	0,045	-	1,67	2,7	0,82	3,5	-
10305	GULDALDERBRØD	-	-	0,076	0,039	1,05	0,36	-	-	1,53	-	1,63	0,073	-	1,70	3,7	0,208	3,9	-
10310	MESTERBRØD	-	-	-	-	0,68	0,30	-	-	0,98	-	2,07	0,067	-	2,14	2,8	0,81	3,6	-
10324	TREKORNSBRØD	-	-	0,079	0,044	1,10	0,243	-	-	1,47	-	1,45	0,055	-	1,51	1,63	0,50	2,13	-
10327	HAVREBRØD	-	-	-	-	0,74	0,138	-	-	0,88	0,019	0,98	0,033	-	1,03	1,16	0,69	1,85	-
	Minimum	u.d.	u.d.	u.d.	u.d.	0,37	0,112	-	u.d.	0,51	u.d.	0,50	0,027	u.d.	0,53	0,72	0,039	1,04	u.d.
	Maksimum	0,028	0,022	0,233	0,075	1,15	0,43	-	0,050	1,82	0,019	2,52	0,091	0,032	2,61	4,7	0,95	4,8	0,125
	Gennemsnit af 20 prøver					0,78	0,25	-		1,12		1,37	0,052		1,42	2,4	0,42	2,9	
	Bilag 6.3.1.4 Store hvedebrød, italienske - detailfremstillet. Fedt-syrer i g/100 g prøve																		
10208	FILONE, ØKOLOGISK	-	-	-	-	0,218	0,016	-	-	0,23	0,006	0,11	0,008	-	0,12	0,45	0,024	0,47	-
10217	VERONABRØD	-	-	-	-	0,229	0,017	-	-	0,25	0,007	0,136	0,011	0,005	0,16	0,46	0,029	0,49	-
10221	CIABATTA	-	-	-	-	0,33	0,029	-	-	0,36	0,021	0,247	0,015	-	0,28	0,57	0,037	0,61	-
10226	ITALIENSK BRØD	-	-	0,005	0,006	0,266	0,068	-	-	0,35	0,011	0,153	0,014	0,006	0,18	0,53	0,038	0,57	-
10234	FILONE	-	-	-	-	0,214	0,012	-	-	0,23	0,005	0,101	0,010	0,006	0,12	0,46	0,031	0,49	-
10239	CIABATTABRØD	-	-	-	-	0,271	0,115	-	-	0,39	0,015	0,152	0,013	-	0,18	0,54	0,033	0,57	-
10246	ITALIENSK HVEDEBRØD	-	-	-	-	0,32	0,087	-	-	0,41	-	0,135	0,011	-	0,15	0,50	0,026	0,53	-
10254	ITALIENSK BRØD	-	-	-	-	0,235	0,027	-	-	0,26	0,009	0,216	0,017	0,008	0,25	0,52	0,043	0,56	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart									Mættede fedt- syrer					Monoumættede fedtsyrer			Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g prøve																	
10258	ITALIENSK BRØD	-	-	-	-	0,244	0,061	-	-	0,31	0,005	0,173	0,014	0,006	0,20	0,52	0,040	0,56	-
10264	FILONE	-	-	-	-	0,248	0,026	-	-	0,27	0,008	0,174	0,014	-	0,20	0,58	0,040	0,62	-
10270	CIABATTABRØD	-	-	-	-	0,269	0,029	-	-	0,30	0,008	0,36	0,022	0,010	0,40	0,52	0,055	0,58	-
10275	CIABATTA	-	-	-	-	0,32	0,078	-	-	0,40	-	0,63	0,041	0,021	0,69	0,71	0,100	0,81	-
10284	ITALIENSK GROVBRØD	-	-	-	-	0,230	0,028	-	0,004	0,26	0,007	0,101	0,010	0,005	0,12	0,46	0,031	0,49	-
10290	CIABATTA	-	-	0,018	-	0,40	0,055	-	-	0,47	-	0,85	0,052	0,025	0,93	0,77	0,117	0,89	-
10293	FILONEBRØD	-	-	-	-	0,232	0,017	-	-	0,25	-	0,123	0,010	0,005	0,14	0,48	0,029	0,51	-
10302	ITALIENSK LANDBRØD	-	-	-	-	0,276	0,047	-	-	0,32	0,005	0,165	0,014	0,006	0,19	0,51	0,042	0,55	-
10308	ITALIENSK LANDBRØD	-	-	-	-	0,223	0,017	-	-	0,24	0,007	0,118	0,009	0,004	0,14	0,45	0,025	0,48	-
10311	ITALIENSK BRØD	-	-	-	-	0,256	0,019	-	-	0,28	0,009	0,182	0,012	0,005	0,21	0,55	0,033	0,58	-
10317	FILONE	-	-	-	0,009	0,44	0,073	-	-	0,52	-	0,41	0,023	0,012	0,45	0,60	0,060	0,66	-
10325	SIMOLIBRØD	-	-	-	-	0,275	0,111	-	-	0,39	-	0,156	0,013	0,006	0,18	0,58	0,040	0,62	-
	Minimum	-	-	u.d.	u.d.	0,214	0,012	-	u.d.	0,23	u.d.	0,101	0,008	u.d.	0,12	0,45	0,024	0,47	-
	Maksimum	-	-	0,018	0,009	0,44	0,115	-	0,004	0,52	0,021	0,85	0,052	0,025	0,93	0,77	0,117	0,89	-
	Gennemsnit af 20 prøver	-	-			0,27	0,047	-		0,32	0,006	0,23	0,017	0,007	0,26	0,54	0,044	0,58	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen (u.d.) på 0,2% af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 6.3.2 Analyseresultater for fedtsyrer i g/100 g fedtsyrer

Prø- venr.L06 01-	Vareart	g/100 g fedtsyrer																	
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedt- syrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monoumættede fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
	Bilag 6.3.2.1 Store hvedebrød, fint - detailfremstillet. Fedtsyrer i g/100 g fedtsyrer																		
10207	ALMINDELIGT FRANSKBRØD, ØKOL.	0,83	0,62	-	2,2	27,9	3,2	-	-	34,8	0,55	32,0	1,6	0,79	34,9	26,8	3,5	30,3	-
10213	ALM. FRANSKBRØD	-	-	-	0,5	32,4	2,8	-	-	35,7	0,96	21,2	1,0	-	23,2	39,0	2,1	41,1	-
10222	LANGE	-	-	-	0,5	26,9	6,0	-	-	33,5	-	38,4	1,8	0,71	40,9	16,7	4,0	20,7	4,9
10225	FRANSKBRØD M. BLÅ BIRKES	-	-	1,2	1,2	20,8	8,0	-	-	31,1	1,4	14,7	1,2	-	17,2	48,3	2,3	50,6	1,0
10231	FORMFRANSKBRØD	-	-	1,6	1,2	32,4	3,4	-	-	38,7	-	36,5	1,3	0,51	38,2	20,8	2,3	23,1	-
10242	SCHACKENBORG HVEDEBRØD	-	-	-	-	18,1	7,4	-	-	25,5	0,87	13,5	1,1	-	15,5	56,8	2,1	58,9	-
10243	ALM. FRANSKBRØD	0,89	0,65	4,3	2,2	28,8	4,3	-	-	41,1	-	32,3	1,5	0,75	34,6	21,3	3,1	24,3	-
10253	STORT FRANSKBRØD U. BIRKES	-	-	-	-	15,4	2,1	-	-	17,4	0,74	36,1	2,3	1,2	40,3	36,6	5,7	42,3	-
10256	FORMBRØD UDEN BIRKES	0,86	0,67	4,6	2,2	25,1	3,6	-	-	37,2	-	30,6	1,5	0,67	32,8	26,7	3,4	30,1	-
10261	FRANSKBRØD M. BIRKES	-	-	-	-	15,4	3,3	-	-	18,7	-	19,1	1,5	-	20,6	56,5	4,1	60,7	-
10268	FORMBRØD M. BIRKES	-	-	2,4	1,3	25,8	4,8	-	-	34,3	-	26,1	1,3	-	27,4	32,8	2,2	35,0	3,3
10277	HJEMMEBAGT	-	-	-	0,5	29,4	5,4	-	-	35,4	-	33,8	1,7	0,81	36,3	24,7	3,6	28,3	-
10283	DURUMBRØD	-	-	-	-	15,0	3,7	-	-	18,7	-	20,0	1,5	-	21,5	54,6	5,2	59,8	-
10288	FORMBRØD M. BIRKES	-	-	3,4	1,6	26,5	4,5	-	-	36,0	-	26,5	1,3	-	27,8	31,9	2,5	34,5	1,7
10291	FRANSKBRØD U. BIRKES	1,1	0,76	5,6	2,7	26,3	3,0	-	-	39,4	-	33,9	1,4	0,68	36,0	21,7	2,9	24,6	-
10300	FRANSKBRØD M. BIRKES	0,76	0,60	4,2	2,0	22,7	3,6	-	-	33,8	-	26,4	1,3	0,53	28,3	35,3	2,6	37,9	-
10307	FORMBRØD M. BIRKES	-	-	-	0,73	30,3	4,6	-	-	35,6	-	27,2	1,2	-	28,4	31,0	2,5	33,4	2,5
10309	FORMBRØD	-	-	-	-	9,4	1,7	0,54	-	11,7	-	49,7	2,9	1,6	54,2	27,0	7,1	34,2	-
10320	FORMBRØD	-	-	0,8	0,99	29,6	4,9	-	-	36,2	-	36,3	1,6	0,84	38,7	21,4	3,7	25,0	-

Prø- venr.L06 01-	Vareart									Mættede fedt- syrer	C16:1 C18:1 (n=9) C18:1 (n=7) C20:1				Monoumættede fedtsyrer	C18:2 C18:3		Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0										
		g/100 g fedtsyrer																	
10323	STORT FRANSKBRØD	-	-	1,8	0,98	28,1	4,7	-	-	35,5	0,68	23,4	1,2	0,51	25,8	35,7	2,9	38,7	-
	Minimum	u.d.	u.d.	u.d.	u.d.	9,4	1,7	u.d.	-	11,7	u.d.	13,5	1,0	u.d.	15,5	16,7	2,1	20,7	u.d.
	Maksimum	1,1	0,76	5,6	2,7	32,4	8,0	0,54	-	41,1	1,4	49,7	2,9	1,6	54,2	56,8	7,1	60,7	4,9
	Gennemsnit af 20 prøver			3,0	2,1	24,3	4,3		-	31,5		28,9	1,5	1,0	31,1	33	3,4	37	
	Bilag 6.3.2.2 Store hvedebrød, grove - detailfremstillet. Fedtsyrer i g/100 g fedtsyrer																		
	10209 HJALMAR, ØKOLOGISK	-	-	1,2	0,74	23,8	2,1	-	-	27,9	-	18,8	1,2	0,58	20,5	48,5	3,1	51,6	-
	10218 GROVBRØD	1,1	0,80	5,9	2,8	26,2	3,2	-	-	39,9	0,56	32,1	1,4	0,64	34,7	22,5	2,9	25,4	-
	10219 DUO BRØD	-	-	-	-	24,3	8,8	-	-	33,1	0,81	17,9	1,0	-	19,7	44,2	3,0	47,2	-
	10228 BLANDINGSBRØD (GROVBRØD)	-	-	0,79	0,96	24,3	6,1	-	-	32,1	2,2	14,2	1,1	0,53	18,1	46,5	3,3	49,8	-
	10232 HVEDEBRØD	-	-	-	-	18,5	1,7	-	-	20,2	0,71	32,2	1,2	0,63	34,7	41,7	3,4	45,0	-
	10241 ALPEBRØD	-	-	-	-	21,8	6,5	-	-	28,4	0,87	21,0	1,5	0,71	24,1	43,3	4,2	47,5	-
	10244 HYRDEBRØD	-	-	-	-	24,1	6,7	-	-	30,8	-	21,3	1,3	-	22,6	44,0	2,6	46,6	-
	10252 BAGSVÆRDBRØD	-	-	-	-	13,6	4,3	-	-	18,0	0,63	31,7	2,0	0,92	35,3	40,2	6,6	46,8	-
	10257 HYRDEBRØD	-	-	-	-	17,5	4,5	-	-	22,0	-	21,9	1,5	0,60	24,0	50,3	3,6	53,9	-
	10262 LYST FIBERTRIM	-	-	-	-	21,3	2,2	-	-	23,4	-	21,5	1,5	0,81	23,9	48,4	4,3	52,7	-
	10276 GOSLAR	-	-	-	0,93	26,8	4,6	-	-	32,3	-	31,1	1,7	0,89	33,7	30,1	3,9	34,0	-
	10282 BANTAM FRANSKBRØD	-	-	-	-	24,1	8,2	-	-	32,3	0,99	15,2	1,1	0,57	17,8	46,7	3,1	49,9	-
	10289 GOSLAR	-	-	2,4	1,3	26,8	3,4	-	-	33,9	-	23,7	1,2	0,61	25,6	37,1	3,4	40,5	-
	10292 SPELTBRØD	-	-	-	-	15,8	2,5	-	-	18,3	0,60	50,7	1,6	-	52,9	27,1	1,7	28,8	-
10301 OMEGABRØD	-	0,60	2,5	2,5	28,7	5,7	-	-	40,1	0,77	24,5	1,2	-	26,5	30,5	3,0	33,5	-	

Prø- venr.L06 01-	Vareart									Mættede fedt- syrer					Monounættede fedtsyrer			Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g fedtsyrer																	
10306	SPANSK BONDEBRØD	-	-	-	-	23,0	6,1	-	-	29,1	0,95	18,3	1,3	0,63	21,3	45,2	4,4	49,6	-
10314	LYONBRØD	-	-	-	-	20,2	3,8	-	-	24,0	-	16,1	1,3	0,54	17,9	53,8	4,3	58,1	-
10319	NORSK FJELDBRØD	-	-	-	-	27,7	3,9	-	-	31,6	0,61	31,8	1,6	0,86	34,9	29,3	4,2	33,5	-
10326	BONDEBRØD	-	-	2,5	1,4	30,2	5,1	-	-	39,2	-	28,1	1,2	-	29,4	28,7	2,8	31,5	-
10328	HYRDEBRØD	-	-	2,5	1,2	22,5	4,0	-	-	30,2	-	22,5	1,2	-	23,7	40,4	2,0	42,4	3,6
	Minimum	u.d.	u.d.	u.d.	u.d.	13,6	1,7	-	-	18,0	u.d.	14,2	1,0	u.d.	17,8	22,5	1,7	25,4	u.d.
	Maksimum	1,1	0,80	5,9	2,8	30,2	8,8	-	-	40,1	2,2	50,7	2,0	0,92	52,9	53,8	6,6	58,1	3,6
	Gennemsnit af 20 prøver					23,1	4,7	-	-	29,3	0,48	24,7	1,4	0,48	27,1	39,9	3,5	43,4	
	Bilag 6.3.2.3 Store hvedebrød, med olieholdige frø - detailfremstillet. Fedtsyrer i g/100 g fedtsyrer																		
10210	AGNES ØKOLOGISK SOLSIKKEBRØD	-	-	1,8	0,91	16,7	3,2	-	0,51	23,1	-	22,4	1,0	-	23,4	51,3	2,2	53,5	-
10214	UGENS BRØD	-	-	-	-	12,0	3,3	-	-	15,3	-	21,1	0,88	-	21,9	48,5	14,2	62,8	-
10220	GROV SPELT BRØD	-	-	-	-	21,6	5,1	-	-	26,7	-	23,3	0,86	-	24,2	38,5	10,6	49,1	-
10227	TROLDEBRØD	-	-	1,2	0,76	13,5	5,5	-	-	21,1	-	30,4	1,1	-	31,5	35,2	11,2	46,4	1,0
10233	KÆRNESKUD	-	-	-	-	9,8	3,7	-	-	13,6	-	30,3	0,88	-	31,2	44,4	10,8	55,3	-
10240	MEXICOBØD	1,0	0,81	8,6	2,8	13,7	9,3	-	-	36,2	0,63	21,1	1,3	0,59	23,6	26,6	11,8	38,5	1,7
10245	SOLKERNEBRØD	-	-	-	-	11,9	4,5	-	0,74	17,1	-	24,0	0,76	-	24,7	57,3	0,83	58,1	-
10251	SOLSIKKEBRØD	-	-	-	-	13,9	4,5	-	0,62	19,0	-	19,2	0,74	-	20,0	58,7	0,76	59,5	1,5
10255	KÆRNEMÆLKSBRØD	-	-	1,6	0,82	13,2	5,0	-	-	20,6	-	29,4	1,1	-	30,4	38,5	10,5	49,0	-
10263	TROLDEBRØD	-	-	-	-	17,8	4,3	-	-	22,1	-	27,2	1,0	-	28,2	48,1	1,6	49,7	-
10269	GULDALDERBRØD	-	-	-	-	11,0	4,5	-	0,58	16,1	-	18,7	0,84	-	19,6	62,5	1,9	64,3	-
10278	TREKORN	-	-	-	-	20,2	4,6	-	-	24,8	-	30,9	1,4	0,61	32,9	24,0	18,2	42,3	-

Prø- venr.L06 01-	Vareart									Mættede fedt- syrer					Monoumættede fedtsyrer			Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g fedtsyrer																	
10281	SOLSIKKEFRANSKBRØD	-	-	2,0	0,92	14,6	4,9	-	0,57	23,0	-	23,7	0,98	-	24,7	49,4	1,4	50,8	1,6
10287	SKAGENBRØD	-	-	-	-	12,7	3,9	-	-	16,5	-	16,3	0,88	-	17,1	60,1	6,2	66,3	-
10295	SOLSIKKEBRØD	-	-	1,3	0,72	16,3	4,6	-	0,53	23,5	-	23,5	0,87	-	24,3	49,7	1,3	51,0	1,2
10299	SOLSIKKEBRØD	-	-	-	-	9,8	3,7	-	0,51	14,0	-	26,9	0,75	-	27,6	44,8	13,6	58,4	-
10305	GULDALDERBRØD	-	-	1,1	0,55	14,7	5,0	-	-	21,4	-	22,8	1,0	-	23,9	51,8	2,9	54,8	-
10310	MESTERBRØD	-	-	-	-	10,1	4,5	-	-	14,6	-	30,8	1,0	-	31,8	41,6	12,0	53,7	-
10324	TREKORNSBRØD	-	-	1,5	0,86	21,6	4,8	-	-	28,7	-	28,4	1,1	-	29,5	32,0	9,8	41,8	-
10327	HAVREBRØD	-	-	-	-	19,7	3,7	-	-	23,4	0,51	26,1	0,88	-	27,4	30,9	18,4	49,2	-
	Minimum	u.d.	u.d.	u.d.	u.d.	9,8	3,2	-	u.d.	13,6	u.d.	16,3	0,74	u.d.	17,1	24,0	0,76	38,5	u.d.
	Maksimum	1,0	0,81	8,6	2,8	21,6	9,3	-	0,74	36,2	0,63	30,9	1,4	0,61	32,9	62,5	18,4	66,3	1,7
	Gennemsnit af 20 prøver					14,7	4,6	-		21,0		24,8	0,97		25,9	44,7	8,0	52,7	
	Bilag 6.3.2.4 Store hvedebrød, italienske - detailfremstillet. Fedt-syrer i g/100 g fedtsyrer																		
10208	FILONE, ØKOLOGISK	-	-	-	-	26,2	1,9	-	-	28,1	0,72	13,2	0,96	-	14,9	54,1	2,9	57,0	-
10217	VERONABRØD	-	-	-	-	25,6	1,9	-	-	27,5	0,78	15,2	1,2	0,56	17,8	51,5	3,2	54,7	-
10221	CIABATTA	-	-	-	-	26,4	2,3	-	-	28,7	1,7	19,8	1,2	-	22,7	45,6	3,0	48,6	-
10226	ITALIENSK BRØD	-	-	0,46	0,55	24,2	6,2	-	-	31,4	1,0	13,9	1,3	0,55	16,8	48,3	3,5	51,8	-
10234	FILONE	-	-	-	-	25,5	1,4	-	-	26,9	0,60	12,0	1,2	0,72	14,5	54,8	3,7	58,5	-
10239	CIABATTABRØD	-	-	-	-	23,8	10,1	-	-	33,9	1,3	13,3	1,1	-	15,8	47,4	2,9	50,3	-
10246	ITALIENSK HVEDEBRØD	-	-	-	-	29,7	8,1	-	-	37,7	-	12,5	1,0	-	13,5	46,3	2,4	48,7	-
10254	ITALIENSK BRØD	-	-	-	-	21,9	2,5	-	-	24,4	0,84	20,1	1,6	0,74	23,3	48,4	4,0	52,4	-

Prø- venr.L06 01-	Vareart									Mættede fedt- syrer					Monoumættede fedtsyrer			Polyumættede fedtsyrer	C18:1t
		C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0		C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1		C18:2	C18:3		
		g/100 g fedtsyrer																	
10258	ITALIENSK BRØD	-	-	-	-	23,0	5,7	-	-	28,7	0,47	16,3	1,3	0,56	18,6	48,9	3,8	52,7	-
10264	FILONE	-	-	-	-	22,8	2,4	-	-	25,1	0,73	16,0	1,3	-	18,0	53,2	3,7	56,9	-
10270	CIABATTABRØD	-	-	-	-	21,1	2,3	-	-	23,4	0,63	28,3	1,7	0,79	31,4	40,8	4,3	45,2	-
10275	CIABATTA	-	-	-	-	16,8	4,1	-	-	20,9	-	33,2	2,2	1,1	36,4	37,4	5,3	42,6	-
10284	ITALIENSK GROVBRØD	-	-	-	-	26,3	3,2	-	0,46	29,9	0,80	11,5	1,1	0,57	14,0	52,5	3,5	56,1	-
10290	CIABATTA	-	-	0,79	-	17,5	2,4	-	-	20,7	-	37,2	2,3	1,1	40,5	33,7	5,1	38,8	-
10293	FILONEBRØD	-	-	-	-	25,9	1,9	-	-	27,8	-	13,7	1,1	0,56	15,4	53,6	3,2	56,8	-
10302	ITALIENSK LANDBRØD	-	-	-	-	25,9	4,4	-	-	30,3	0,47	15,5	1,3	0,56	17,8	47,9	3,9	51,8	-
10308	ITALIENSK LANDBRØD	-	-	-	-	26,1	2,0	-	-	28,1	0,82	13,8	1,1	0,47	16,2	52,8	2,9	55,7	-
10311	ITALIENSK BRØD	-	-	-	-	24,0	1,8	-	-	25,8	0,84	17,1	1,1	0,47	19,5	51,6	3,1	54,7	-
10317	FILONE	-	-	-	0,55	27,0	4,5	-	-	32,1	-	25,2	1,4	0,74	27,4	36,9	3,7	40,6	-
10325	SIMOLIBRØD	-	-	-	-	23,3	9,4	-	-	32,7	-	13,2	1,1	0,51	14,8	49,1	3,4	52,5	-
	Minimum	-	-	u.d.	u.d.	16,8	1,4	-	u.d.	20,7	u.d.	11,5	0,962	u.d.	13,5	33,7	2,4	38,8	-
	Maksimum	-	-	0,79	0,55	29,7	10,1	-	0,46	37,7	1,7	37,2	2,3	1,1	40,5	54,8	5,3	58,5	-
	Gennemsnit af 20 prøver	-	-			24,2	3,9	-		28,2	0,59	18,1	1,3	0,50	20,5	47,7	3,6	51,3	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen (u.d.) på 0,2% af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 6.4 Analyseresultater for vitaminer

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat	B12-vit.
		mg/100 g						µg/100 g		
	Bilag 6.4.1 Store hvedebrød, fint - detailfremstillet.									
10207	ALMINDELIGT FRANSKBRØD, ØKOL.	0,113	0,020	0,131	0,064	1,30	0,29	1,8	46	i.a.
10213	ALM. FRANSKBRØD	0,136	0,016	0,150	0,071	1,50	i.a.	i.a.	45	i.a.
10222	LANGE	0,116	0,018	0,132	0,059	0,90	i.a.	i.a.	33	i.a.
10225	FRANSKBRØD M. BLÅ BIRKES	0,211	0,044	0,250	0,088	1,87	i.a.	i.a.	66	i.a.
10231	FORMFRANSKBRØD	0,150	0,026	0,173	0,068	1,23	0,27	2,0	43	i.a.
10242	SCHACKENBORG HVEDEBRØD	0,134	0,018	0,150	0,064	1,03	i.a.	i.a.	44	0,065
10243	ALM. FRANSKBRØD	0,114	0,013	0,125	0,099	0,95	i.a.	i.a.	36	i.a.
10253	STORT FRANSKBRØD U. BIRKES	0,108	0,023	0,128	0,067	1,16	i.a.	i.a.	40	i.a.
10256	FORMBRØD UDEN BIRKES	0,125	-	0,125	0,050	0,99	0,27	1,7	32	i.a.
10261	FRANSKBRØD M. BIRKES	0,089	0,016	0,103	0,053	1,33	i.a.	i.a.	33	i.a.
10268	FORMBRØD M. BIRKES	0,100	0,020	0,118	0,051	1,05	i.a.	i.a.	31	i.a.
10277	HJEMMEBAGT	0,107	0,018	0,123	0,051	1,00	i.a.	i.a.	20	i.a.
10283	DURUMBRØD	0,098	0,023	0,118	0,052	0,99	i.a.	i.a.	31	i.a.
10288	FORMBRØD M. BIRKES	0,116	0,021	0,135	0,061	1,23	0,23	2,1	32	0,068
10291	FRANSKBRØD U. BIRKES	0,106	0,018	0,122	0,058	1,39	i.a.	i.a.	40	i.a.
10300	FRANSKBRØD M. BIRKES	0,130	0,019	0,147	0,069	1,41	i.a.	i.a.	48	i.a.
10307	FORMBRØD M. BIRKES	0,107	0,022	0,126	0,053	1,21	0,26	2,0	32	0,058
10309	FORMBRØD	0,100	0,017	0,115	0,054	1,29	i.a.	i.a.	26	i.a.
10320	FORMBRØD	0,125	0,022	0,144	0,058	1,17	i.a.	i.a.	33	i.a.
10323	STORT FRANSKBRØD	0,108	0,040	0,143	0,078	1,42	0,40	2,0	52	i.a.
	Minimum	0,089	u.d.	0,103	0,050	0,90	0,23	1,7	20	
	Maksimum	0,211	0,044	0,250	0,099	1,87	0,40	2,1	66	
	Gennemsnit af 20 prøver	0,120	0,021	0,138	0,063	1,22	0,29	1,9	38	

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat	B12-vit.
		mg/100 g						µg/100 g		
	Bilag 6.4.2 Store hvedebrød, grove - detailfremstillet.									
10209	HJALMAR, ØKOLOGISK	0,114	0,020	0,132	0,047	0,97	i.a.	i.a.	24	i.a.
10218	GROVBRØD	0,126	0,028	0,151	0,088	1,90	0,36	2,6	49	i.a.
10219	DUO BRØD	0,147	0,019	0,164	0,076	1,60	i.a.	i.a.	44	0,091
10228	BLANDINGSBRØD (GROVBRØD)	0,222	0,043	0,260	0,123	1,76	i.a.	i.a.	80	i.a.
10232	HVEDEBRØD	0,153	0,019	0,170	0,060	0,98	i.a.	i.a.	32	i.a.
10241	ALPEBRØD	0,203	0,031	0,230	0,070	1,23	0,32	2,4	35	i.a.
10244	HYRDEBRØD	0,133	0,030	0,160	0,069	1,70	i.a.	i.a.	33	i.a.
10252	BAGSVÆRDBRØD	0,129	0,023	0,149	0,083	1,36	i.a.	i.a.	52	0,074
10257	HYRDEBRØD	0,132	0,020	0,150	0,062	1,02	i.a.	i.a.	32	i.a.
10262	LYST FIBERTRIM	0,209	0,020	0,227	0,058	1,34	0,24	3,0	28	0,085
10276	GOSLAR	0,203	0,023	0,223	0,084	1,45	i.a.	i.a.	34	i.a.
10282	BANTAM FRANSKBRØD	0,211	0,057	0,261	0,097	2,62	0,36	3,6	40	0,138
10289	GOSLAR	0,208	0,050	0,252	0,089	1,55	i.a.	i.a.	31	0,090
10292	SPELTBRØD	0,179	0,041	0,215	0,064	3,45	i.a.	i.a.	36	i.a.
10301	OMEGABRØD	0,152	0,025	0,174	0,085	2,23	i.a.	i.a.	41	i.a.
10306	SPANSK BONDEBRØD	0,134	0,033	0,163	0,093	1,20	i.a.	i.a.	41	i.a.
10314	LYONBRØD	0,071	0,017	0,086	0,053	1,16	i.a.	i.a.	22	i.a.
10319	NORSK FJELDBRØD	0,152	0,028	0,177	0,075	1,37	0,36	2,5	38	i.a.
10326	BONDEBRØD	0,115	0,028	0,140	0,082	1,31	i.a.	i.a.	54	i.a.
10328	HYRDEBRØD	0,146	0,022	0,165	0,057	1,39	i.a.	i.a.	34	i.a.
	Minimum	0,071	0,017	0,086	0,047	0,97	0,24	2,4	22	
	Maksimum	0,222	0,057	0,261	0,123	3,45	0,36	3,6	80	
	Gennemsnit af 20 prøver	0,157	0,029	0,182	0,076	1,58	0,33	2,8	39	

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat	B12-vit.
		mg/100 g						µg/100 g		
	Bilag 6.4.3 Store hvedebrød, med olicholdige frø - detailfremstillet.									
10210	AGNES ØKOLOGISK SOLSIKKEBRØD	0,173	-	0,173	0,060	1,59	i.a.	i.a.	35	0,094
10214	UGENS BRØD	0,179	-	0,179	0,088	1,50	i.a.	i.a.	51	i.a.
10220	GROV SPELT BRØD	0,176	0,032	0,204	0,076	2,05	0,36	4,7	44	0,148
10227	TROLDEBRØD	0,242	0,018	0,258	0,076	1,64	i.a.	i.a.	50	i.a.
10233	KÆRNESKUD	0,217	0,020	0,235	0,073	2,40	i.a.	i.a.	38	i.a.
10240	MEXICOBØD	0,145	0,024	0,166	0,078	1,27	i.a.	i.a.	42	i.a.
10245	SOLKERNEBRØD	0,206	0,031	0,233	0,070	1,97	0,30	6,5	39	i.a.
10251	SOLSIKKEBRØD	0,203	k.p.	0,203	0,088	2,18	i.a.	i.a.	50	i.a.
10255	KÆRNEMÆLKSEBRØD	0,208	0,026	0,231	0,093	1,74	i.a.	i.a.	44	0,151
10263	TROLDEBRØD	0,139	0,019	0,156	0,056	1,36	i.a.	i.a.	35	0,066
10269	GULDALDERBRØD	0,190	0,023	0,210	0,077	1,55	0,25	6,6	58	i.a.
10278	TREKORN	0,119	0,025	0,141	0,069	1,12	i.a.	i.a.	33	i.a.
10281	SOLSIKKEFRANSKBRØD	0,195	0,039	0,229	0,084	1,81	i.a.	i.a.	44	i.a.
10287	SKAGENBRØD	0,102	0,025	0,124	0,050	1,09	i.a.	i.a.	25	i.a.
10295	SOLSIKKEBRØD	0,259	0,024	0,280	0,075	1,15	0,30	6,2	48	i.a.
10299	SOLSIKKEBRØD	0,222	0,028	0,247	0,083	1,98	i.a.	i.a.	41	i.a.
10305	GULDALDERBRØD	0,197	0,031	0,224	0,094	1,58	i.a.	i.a.	80	i.a.
10310	MESTERBRØD	0,162	0,021	0,181	0,079	1,55	i.a.	i.a.	35	0,075
10324	TREKORNSBRØD	0,139	0,033	0,168	0,080	1,40	0,36	3,3	42	i.a.
10327	HAVREBRØD	0,202	0,029	0,228	0,097	1,59	i.a.	i.a.	44	i.a.
	Minimum	0,102	u.d.	0,124	0,050	1,09	0,25	3,3	25	
	Maksimum	0,259	0,039	0,280	0,097	2,40	0,36	6,6	80	
	Gennemsnit af 20 prøver	0,184	0,024	0,204	0,077	1,63	0,31	5,5	44	

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat	B12-vit.
		mg/100 g						µg/100 g		
	Bilag 6.4.4 Store hvedebrød, italienske - detail-fremstillet.									
10208	FILONE, ØKOLOGISK	0,074	-	0,074	0,041	1,27	i.a.	i.a.	23	i.a.
10217	VERONABRØD	0,087	0,023	0,107	0,050	1,06	i.a.	i.a.	31	i.a.
10221	CIABATTA	0,148	0,023	0,168	0,086	1,30	i.a.	i.a.	68	i.a.
10226	ITALIENSK BRØD	0,150	0,023	0,170	0,080	1,69	0,34	2,8	48	i.a.
10234	FILONE	0,122	-	0,122	0,042	1,16	i.a.	i.a.	21	i.a.
10239	CIABATTABRØD	0,134	0,016	0,148	0,069	1,09	i.a.	i.a.	44	0,064
10246	ITALIENSK HVEDEBRØD	0,068	0,019	0,085	0,043	1,07	i.a.	i.a.	20	i.a.
10254	ITALIENSK BRØD	0,124	0,023	0,144	0,066	1,13	0,31	1,9	36	i.a.
10258	ITALIENSK BRØD	0,084	0,016	0,098	0,054	1,21	i.a.	i.a.	34	i.a.
10264	FILONE	0,070	0,015	0,083	0,044	1,14	i.a.	i.a.	24	i.a.
10270	CIABATTABRØD	0,088	0,019	0,105	0,044	0,96	i.a.	i.a.	26	i.a.
10275	CIABATTA	0,104	0,021	0,123	0,050	1,31	0,25	1,8	27	i.a.
10284	ITALIENSK GROVBRØD	0,119	0,023	0,139	0,052	1,11	i.a.	i.a.	27	i.a.
10290	CIABATTA	0,108	0,035	0,139	0,046	0,99	i.a.	i.a.	22	i.a.
10293	FILONEBRØD	0,066	-	0,066	0,036	1,35	i.a.	i.a.	18	i.a.
10302	ITALIENSK LANDBRØD	0,090	0,028	0,115	0,049	1,05	0,25	1,9	23	i.a.
10308	ITALIENSK LANDBRØD	0,063	-	0,063	0,041	1,13	i.a.	i.a.	26	i.a.
10311	ITALIENSK BRØD	0,100	-	0,100	0,049	1,61	0,25	1,9	26	i.a.
10317	FILONE	0,108	-	0,108	0,043	1,33	i.a.	i.a.	23	i.a.
10325	SIMOLIBRØD	0,065	0,026	0,088	0,038	1,40	i.a.	i.a.	24	i.a.
	Minimum	0,063	u.d.	0,063	0,036	0,96	0,25	1,8	18	
	Maksimum	0,150	0,035	0,170	0,086	1,69	0,34	2,8	68	
	Gennemsnit af 20 prøver	0,099	0,016	0,112	0,051	1,22	0,28	2,1	30	

i.a. : ikke analyseret

-. : under detektionsgrænsen (u.d.)

Bilag 6.5 Analyseresultater for mineraler og sporelementer

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g								µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g			
	Bilag 6.5.1 Store hvedebrød, fint - detailfremstillet.															
10207	ALMINDELIGT FRANSKBRØD, ØKOL.	0,751	447	125	17,7	23,0	98	0,81	0,107	0,66	14,3	0,44	3,0	1,5	4,6	1,8
10213	ALM. FRANSKBRØD	0,78	469	129	30,2	21,7	103	0,86	0,088	0,63	29,8	0,44	5,0	1,9	3,4	2,3
10222	LANGE	0,93	540	106	35,3	15,1	79	0,72	0,082	0,47	27,8	0,33	(0,162)	1,4	2,04	2,6
10225	FRANSKBRØD M. BLÅ BIRKES	1,13	680	153	49,0	26,3	128	1,16	0,105	0,74	41,8	0,60	(1,43)	1,4	4,6	2,9
10231	FORMFRANSKBRØD	0,81	493	122	37,3	20,6	94	0,79	0,084	0,56	25,4	0,47	(0,77)	1,7	3,9	2,5
10242	SCHACKENBORG HVEDEBRØD	0,733	418	114	56	19,1	93	0,83	0,092	0,58	1,46	0,44	3,5	1,4	3,05	2,8
10243	ALM. FRANSKBRØD	0,673	405	149	65	20,5	114	0,78	0,078	0,63	26,4	0,46	2,2	2,6	2,00	2,3
10253	STORT FRANSKBRØD U. BIRKES	0,83	485	122	21,4	19,0	91	0,75	0,09	0,56	32,3	0,41	(0)	2,1	2,60	2,6
10256	FORMBRØD UDEN BIRKES	0,81	437	103	24,7	18,7	85	0,74	0,102	0,54	19,9	0,43	(0)	2,1	3,6	2,4
10261	FRANSKBRØD M. BIRKES	0,769	451	131	48,1	27,4	108	0,99	0,146	0,75	21,6	0,56	(2,16)	2,5	8,2	2,8
10268	FORMBRØD M. BIRKES	0,667	411	124	43,1	25,9	123	0,95	0,144	0,64	19,5	0,60	(2,16)	3,2	6,9	1,29
10277	HJEMMEBAGT	0,92	570	116	25,7	18,9	84	0,76	0,111	0,52	29,1	0,45	(0,91)	2,3	11,0	1,8
10283	DURUMBRØD	0,749	451	113	20,1	21,0	89	0,85	0,098	0,55	1,25	0,51	3,0	2,6	3,6	1,7
10288	FORMBRØD M. BIRKES	0,78	452	120	35,1	24,6	99	0,94	0,134	0,64	20,3	0,52	4,0	2,5	4,6	1,59
10291	FRANSKBRØD U. BIRKES	0,83	497	130	21,9	20,5	92	0,77	0,098	0,56	1,30	0,39	3,7	1,4	3,14	2,28
10300	FRANSKBRØD M. BIRKES	1,05	600	151	62	30,8	114	1,07	0,136	0,66	5,18	0,48	4,4	4,1	4,4	2,7
10307	FORMBRØD M. BIRKES	0,647	525	122	24,4	22,8	144	0,93	0,123	0,57	22,0	0,44	3,3	2,0	6,5	1,8
10309	FORMBRØD	0,81	480	130	24,1	20,2	89	0,86	0,106	0,58	45,7	0,44	3,0	1,6	3,30	2,4
10320	FORMBRØD	1,01	610	131	27,9	22,6	99	0,90	0,122	0,70	33,0	0,52	4,2	2,5	3,07	2,0
10323	STORT FRANSKBRØD	0,687	410	155	42,1	25,9	118	0,92	0,146	0,67	20,6	0,41	3,0	3,2	2,86	2,6
	Minimum	0,647	405	103	17,7	15,1	79	0,72	0,078	0,47	1,25	0,33	(0)	1,4	2,00	1,29
	Maksimum	1,13	680	155	65	30,8	144	1,16	0,146	0,75	45,7	0,60	5,0	4,1	11,0	2,9
	Gennemsnit af 20 prøver	0,82	492	127	36	22,2	102	0,87	0,110	0,61	21,9	0,47	2,5	2,2	4,4	2,3

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g							µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g				
	Bilag 6.5.2 Store hvedebrød, grove - detailfremstillet.															
10209	HJALMAR, ØKOLOGISK	0,599	407	147	19,3	29	113	0,90	0,119	0,78	15,2	0,65	(0,97)	1,5	5,1	1,57
10218	GROVBRØD	0,79	486	142	19,5	25,6	108	0,90	0,115	0,66	19,5	0,44	(0,31)	1,8	4,9	3,4
10219	DUO BRØD	0,81	500	158	43,5	29,6	121	1,15	0,126	0,80	2,32	0,69	(1,40)	1,9	6,7	2,6
10228	BLANDINGSBRØD (GROVBRØD)	0,89	530	212	89	30,5	142	1,15	0,109	0,84	39,1	0,64	(0,89)	1,4	2,44	2,5
10232	HVEDEBRØD	1,09	650	158	42,0	29,2	116	0,98	0,116	0,88	37,0	0,85	(1,97)	1,6	6,0	1,9
10241	ALPEBRØD	0,766	473	143	36,6	24,6	106	1,02	0,099	0,79	8,30	0,65	3,4	1,5	3,9	2,4
10244	HYRDEBRØD	0,91	520	156	76	41	143	1,38	0,153	0,91	22,9	0,93	4,0	4,1	13,0	2,4
10252	BAGSVÆRDBRØD	0,89	520	147	43,6	26,2	112	0,99	0,128	0,75	31,0	0,59	(0,93)	2,4	8,1	2,7
10257	HYRDEBRØD	0,86	500	153	54	31,5	120	1,06	0,148	0,89	23,0	0,82	(0,75)	2,4	9,0	2,3
10262	LYST FIBERTRIM	0,484	278	169	68	40	115	1,90	0,137	1,10	15,7	1,01	(1,59)	2,3	12,5	3,2
10276	GOSLAR	0,95	550	175	39,3	37	140	1,32	0,169	1,09	28,6	0,95	(1,95)	2,5	8,1	1,8
10282	BANTAM FRANSKBRØD	0,87	540	215	25,1	42	155	1,49	0,192	1,22	21,1	0,96	6,2	2,7	8,1	3,3
10289	GOSLAR	1,09	650	181	30,3	39	148	1,38	0,163	1,25	30,6	1,02	5,1	1,9	7,4	1,8
10292	SPELTBRØD	1,31	790	223	21,2	53	199	1,78	0,238	1,36	1,91	1,30	5,2	4,2	10,3	1,76
10301	OMEGABRØD	0,86	520	193	31,2	36	136	1,11	0,120	0,82	1,91	0,77	3,2	(1,0)	3,8	1,9
10306	SPANSK BONDEBRØD	0,80	463	170	89	27,8	115	1,02	0,117	0,73	29,0	0,51	4,1	2,3	3,5	1,7
10314	LYONBRØD	0,587	359	142	26,2	24,9	102	1,15	0,119	0,59	2,06	0,50	4,2	2,7	2,84	2,4
10319	NORSK FJELDBRØD	0,86	550	157	31,6	27,2	137	1,03	0,139	0,85	28,3	0,65	4,0	2,1	3,6	2,0
10326	BONDEBRØD	0,712	429	147	41,9	23,6	103	0,91	0,128	0,61	22,8	0,37	3,2	3,0	11,6	2,5
10328	HYRDEBRØD	0,523	312	147	36,5	32,7	116	1,13	0,147	0,84	16,8	0,72	2,3	1,5	4,2	2,2
	Minimum	0,484	278	142	19,3	23,6	102	0,90	0,099	0,59	1,91	0,37	(0,31)	(1,0)	2,44	1,57
	Maksimum	1,31	790	223	89	53	199	1,90	0,238	1,36	39,1	1,30	6,2	4,2	13,0	3,4
	Gennemsnit af 20 prøver	0,83	501	167	43	33	127	1,19	0,139	0,89	19,9	0,75	2,8	2,2	6,8	2,3

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g							µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g				
	Bilag 6.5.3 Store hvedebrød, med olieholdige frø - detailfremstillet.															
10210	AGNES ØKOLOGISK SOLSIKKEBRØD	0,81	496	151	21,4	36	122	1,04	0,176	0,88	19,2	0,57	3,5	1,9	20,6	2,0
10214	UGENS BRØD	0,81	500	215	87	56	175	1,51	0,249	1,22	4,44	0,97	(0,74)	4,5	14,3	4,0
10220	GROV SPELT BRØD	0,89	560	194	38,3	45	172	1,37	0,210	1,17	28,5	1,00	(0,33)	2,0	16,2	2,5
10227	TROLDEBRØD	0,569	358	187	52	58	166	1,38	0,27	1,20	4,20	0,70	(0)	6,9	18,7	3,8
10233	KÆRNESKUD	0,98	590	192	49,4	55	164	1,41	0,212	1,10	33,0	0,89	3,1	3,9	19,1	3,6
10240	MEXICOBØD	0,382	242	156	47,0	25,2	108	1,01	0,095	0,71	9,4	0,53	2,5	3,0	7,7	3,0
10245	SOLKERNEBRØD	0,94	560	165	51	46	154	1,29	0,226	1,00	22,4	0,86	2,22	8,3	28,9	4,3
10251	SOLSIKKEBRØD	0,84	499	207	30,9	61	176	1,41	0,30	1,26	26,2	0,76	(0)	9,4	62	7,3
10255	KÆRNEMÆLKSRØD	0,86	520	207	60	64	180	1,48	0,35	1,27	23,0	0,9	1,93	7,1	32,3	5,0
10263	TROLDEBRØD	0,87	424	171	35,8	39	132	1,30	0,194	0,93	31,6	0,65	2,39	5,2	37,0	3,8
10269	GULDALDERBRØD	0,714	457	213	37,6	48	176	1,16	0,240	0,98	21,8	0,69	(0,91)	5,6	87	4,4
10278	TREKORN	0,77	470	172	44,5	41	124	1,26	0,177	0,93	23,0	0,77	3,5	4,6	9,9	3,0
10281	SOLSIKKEFRANSKBRØD	0,753	369	163	37,7	45	141	1,06	0,223	0,93	1,78	0,59	2,43	8,7	34,0	5,9
10287	SKAGENBRØD	0,706	419	143	42,0	36	121	1,17	0,177	0,82	19,5	0,64	4,1	4,4	17,0	3,5
10295	SOLSIKKEBRØD	0,91	590	180	40,4	47	144	1,09	0,187	0,98	21,6	0,60	2,46	2,8	8,4	2,9
10299	SOLSIKKEBRØD	0,518	297	228	40,6	62	167	1,42	0,27	1,13	10,1	0,68	3,0	7,0	18,5	4,9
10305	GULDALDERBRØD	0,87	580	310	47,7	57	225	1,49	0,32	1,21	26,1	0,71	3,0	4,7	86	3,6
10310	MESTERBRØD	0,474	282	219	55	69	188	1,48	0,248	1,26	13,6	0,75	3,1	5,9	24,8	4,6
10324	TREKORNSBRØD	0,743	449	198	39,5	43	144	1,29	0,202	0,97	22,3	0,71	3,2	6,4	8,9	3,0
10327	HAVREBRØD	0,90	550	188	60	46	156	1,66	0,186	1,20	26,0	0,85	8,0	5,4	16,4	3,0
	Minimum	0,382	242	143	21,4	25,2	108	1,01	0,095	0,71	1,78	0,53	(0)	1,9	7,7	2,0
	Maksimum	0,98	590	310	87	69	225	1,66	0,35	1,27	33,0	1,00	8,0	9,4	87	7,3
	Gennemsnit af 20 prøver	0,77	461	193	46	49	157	1,31	0,23	1,06	19,4	0,74	2,5	5,4	28	3,9

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g							µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g				
	Bilag 6.5.4 Store hvedebrød, italienske - detailfremstillet.															
10208	FILONE, ØKOLOGISK	0,94	540	112	17,7	20,8	88	0,72	0,123	0,59	22,7	0,41	4,0	3,9	5,5	1,25
10217	VERONABRØD	0,744	449	115	17,2	19,7	87	0,73	0,114	0,60	20,0	0,39	(0,166)	7,7	4,0	3,3
10221	CIABATTA	0,654	404	128	18,9	18,6	122	0,86	0,108	0,61	21,8	0,40	(0,72)	1,2	3,9	2,9
10226	ITALIENSK BRØD	0,95	590	168	31,9	30,2	157	1,05	0,125	0,81	27,2	0,68	(0,59)	9,2	3,30	3,2
10234	FILONE	0,749	433	124	25,4	24,0	97	0,82	0,109	0,65	23,9	0,56	(1,99)	11	7,0	3,1
10239	CIABATTABRØD	0,757	442	116	43,2	17,6	91	0,79	0,088	0,56	2,23	0,41	2,47	1,4	2,77	2,9
10246	ITALIENSK HVEDEBRØD	1,12	645	101	55	22,7	94	0,88	0,104	0,57	26,0	0,43	3,8	6,2	5,1	2,5
10254	ITALIENSK BRØD	0,765	434	120	23,1	20,2	93	0,77	0,100	0,59	9,2	0,47	(0)	2,2	3,20	2,4
10258	ITALIENSK BRØD	1,00	600	122	31,8	21,6	92	0,84	0,51	0,63	27,3	0,52	(0,54)	4,2	4,7	2,3
10264	FILONE	1,11	690	121	38,0	21,5	88	0,97	0,128	0,59	32,0	0,47	5,8	5,0	13,5	1,26
10270	CIABATTABRØD	0,87	530	116	19,4	18,9	91	0,98	0,134	0,60	3,25	0,48	(2,0)	3,9	6,9	1,20
10275	CIABATTA	1,10	670	130	35,5	21,7	102	0,85	0,134	0,60	34,3	0,51	(1,05)	2,5	4,0	2,1
10284	ITALIENSK GROVBRØD	0,81	464	135	24,7	26,0	97	0,93	0,111	0,65	1,39	0,68	4,9	2,4	4,5	1,52
10290	CIABATTA	0,85	510	102	18,9	19,7	83	0,85	0,109	0,57	3,51	0,45	3,9	2,4	2,91	1,34
10293	FILONEBRØD	1,33	830	120	20,4	19,6	84	0,74	0,119	0,56	1,47	0,42	4,9	3,5	5,3	1,31
10302	ITALIENSK LANDBRØD	0,99	590	132	31,7	22,2	88	0,81	0,112	0,62	2,63	0,44	2,5	1,2	2,58	1,8
10308	ITALIENSK LANDBRØD	0,86	517	111	16,1	16,5	81	0,81	0,126	0,57	25,0	0,38	3,9	6,1	4,0	1,27
10311	ITALIENSK BRØD	0,73	431	145	26,5	22,7	100	0,75	0,126	0,59	25,3	0,40	2,6	2,4	3,04	3,0
10317	FILONE	1,36	830	140	30,9	23,3	103	0,87	0,151	0,76	44,0	0,49	5,8	2,3	3,6	2,2
10325	SIMOLIBRØD	1,17	710	131	52	24,8	117	0,83	0,125	0,56	37,1	0,37	4,2	5,4	4,2	2,7
	Minimum	0,654	404	101	16,1	16,5	81	0,72	0,088	0,56	1,39	0,37	(0)	1,2	2,58	1,20
	Maksimum	1,36	830	168	55	30,2	157	1,05	0,51	0,81	44	0,68	5,8	11	13,5	3,3
	Gennemsnit af 20 prøver	0,94	565	124	29	21,6	98	0,84	0,14	0,61	20	0,47	2,8	4,2	4,7	2,2

Tal under detektionsgrænsen er angivet i parentes

Bilag 7 Rugbrød fremstillet i detail bagerier

Bilag 7.1 Prøveregistrering

Bilag 7.1.1 Rugrød, mørk uden kerner - detailfremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Produceret i Postnr./område*	Vægt pr. brød g	Handelsnavn	Indgredienser** (som oplyst i bageriet)
10215	1264 København K	972	SØNDERJYSK RUGBRØD	Rugmel, hvedemel, rugsur, salt (jodsalt), rugomalt, gær
10229	3250 Gilleleje	897	MØRKT RUGBRØD (HJEMMEBAGT)	Rug, rugsur, hvedemel, salt jodberiget
10250	2880 Bagsværd	993	MØRKT RUGBRØD	Rugmel, malt, salt, gær, vand
10265	2300 København S	1029	MØRKT RUGBRØD	Rugmel, rugsigtemel, surdej, salt, malt, gær, vand. Anprisning : Uden hvedemel.
10312	2605 Brøndby	964	HJEMMEBAGT RUGBRØD	Rugmel, sur, malt

* Navn og adresse på bagerierne er opført i bilag 7.1.6

** Indgredienslisterne er ikke nødvendigvis fyldestgørende.

Bilag 7.1.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - detailfremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Produceret i Postnr./område*	Vægt pr. brød g	Handelsnavn	Indgredienser** (som oplyst i bageriet)
10235	1850 Frederiksberg C	964	TYSK RUGBRØD	Kerner (vand, rugkerner øko, salt), rugsur (rugmel øko., vand), rugmel, vand, hvedemel, gær
10237	8000 Århus C	877	80% KERNERUGBRØD	Rugkerner, vand, hvedemel, malt, tørret sur, salt (Pioner)
10248	8382 Hinnerup	990	FNUGGI	Rugmel, hvedemel, rugkerner, majs-kugler, malt, surdej (tør), salt, gær
10259	8300 Odder	995	SLOTSRUGBRØD	Vand, rugmel, skåret rug, hvedemel, tørsur, salt, gær
10271	8900 Randers	946	FNUGGI	Halvsigtet rugmel, rugkerner, surdej, majs-kugler, salt, jod, sukker, hvede gluten, malt, vand, gær
10280	8500 Grenaa	988	BANTAM RUGBRØD	Vand, rugsigtemel, rugkerner, groft rugmel, tørret surdej, gær, salt, hvedemel, sukker, malt
10285	8660 Skanderborg	927	FNUGGI	Halvsigtet rugmel, rugkerner, tørret surdej, majs-kugler, salt, hvedegluten, sukker, malt
10294	2860 Søborg	896	ØKOL. FULDKORNSRUGBRØD	Skåret rugkerner økol., rugmel økol., rugsigtemel økol., salt, fermentsurdej biodynamisk
10303	8600 Silkeborg	983	FNUGGI	Rugmel, hvede, vand, kartoffelflager, majs, salt, tørsur, gær
10304	8600 Silkeborg	1008	MØLLEBRØD	Rugkerner, rugmel, salt, tørsur, vand, gær

* Navn og adresse på bagerierne er opført i bilag 7.1.6

** Indgredienslisterne er ikke nødvendigvis fyldestgørende.

Bilag 7.1.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - detailfremstillet. Prøverejistrering

Prøvenr. LL0601-	Produceret i Postnr./område*	Vægt pr. brød g	Handelsnavn	Indgredienser** (som oplyst i bageriet)
10236	1850 Frederiksberg C	1019	FIRKORNS RUGBRØD	Rugkerner øko. skårne, solsikkefrø, hørfrø, salt, vand, rugmel øko., hvedemel, gær, rugsur (rugmel øko., vand), vand, dialose, sesamfrø
10238	8000 Århus C	871	SOFTKERNE RUGBRØD	Rugkerner, vand, solsikkekerner, rugmel, hvedemel, hørfrø, tørret surdej, salt (Pioner), malt, gær. Drys : sesamfrø
10247	8382 Hinnerup	1061	4 KORNSRUGBRØD	Rugmel, hvedemel, vand, solsikkekerner, rugkerner, hørfrø, gær, salt, tør surdej
10249	2880 Bagsværd	1039	SOFTKERNE RUGBRØD	Rugkerner, solsikkefrø, hørfrø, sur, rugmel, hvedemel, malt, vand, salt, gær
10260	8300 Odder	670	SAXILDRUGBRØD	Vand, skårne rugkerner, hvedemel, solsikkefrø, tørsur, sesamfrø, rugmel, salt, gær
10272	8900 Randers	968	GROV OSCAR	Rugkerner, møllesur, vand, rugmel, soya grits, gær, salt
10273	8462 Harlev J.	965	SOFTKERNERUGBRØD	Rugmel, hvedemel, vand, skårene rugkerner, solsikkekerner, hørfrø, surdej, malt, salt, gær
10274	8462 Harlev J.	936	SCHACKENBORG	Halvsigtemel, rugmel, vand, rugkerner, hvedemel, hørfrø, surdej, malt, gær, salt.
10279	8500 Grenaa	967	KÆRNEBRØD M. GRÆSKARKERNER	Vand, skåret rug, halvsigtemel, hvedemel, græskarkerner, solsikkekerner, opblødt rasp, gær, tør sur, salt malt
10286	8660 Skanderborg	955	HOVMESTERRUGBRØD	Vand, skåret rug, surdej, hvedemel, hørfrø, solsikkekerner, salt, gær
10296	2860 Søborg	989	SCHACKENBORG SOFTKERNE RUGBRØD	Rugmel, hørfrø, sur, salt
10315	8000 Århus C	857	SESAMRUGBRØD	Vand, skåret rug, rugmel, hvedemel, solsikkekerner, hørfrø, møllesur, salt, malt, gær
10316	8000 Århus C	940	SCHACKENBORG	Vand, rugmel, rugkerner, hvedemel, hørfrø, tørret surdej

* Navn og adresse på bagerierne er opført i bilag 7.1.6

** Indgredienslisterne er ikke nødvendigvis fyldestgørende.

Bilag 7.1.4 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - detailfremstillet. Prøveregistrering

Prøvenr. LL0601-	Produceret i Postnr./område*	Vægt pr. brød g	Handelsnavn	Indgredienser** (som oplyst i bageriet)
10211	2200 København N	952	GUSTAV, ØKOLOGISK RUGBRØD	Vand, skåret rug, solsikkekerner, hørfrø, cresur rug, italiensk havsalt, maltekstrakt
10212	2200 København N	950	HANS, ØKOLOGISK RUGBRØD	Vand, halvsigtemel, skåret rug, knækkede hvedekerner, hørfrø, hvedemel, fertigsaur, havsalt, brotmalt, gær, rugomalt, sesamfrø, blå birkes
10216	1264 København K	1026	SOFTKERNE SOLSIKKE RUGBRØD	Hvedemel, halvsigterug, soya special (rug, hvede, soyakerner, salt, mælkesyre E270), IREKS, ireks sur (rugmel, hvedemel, solsikkekerner, soyakerner, salt, surdej, hørfrø, malt, vallepulver, maltekstrakt, E300) rugomalt, salt, jodsalt, gær
10223	8464 Galten	1001	SOFT KORN	Vand, Schankenburg halvsigtet rugmel, Schankenburg rugkerner, Schankenburg hvedemel, Schankenburg hørfrø, tørret surdej, (rugmel, mælkesyrekultur), byggrits salt (tilsat jod, gær, hvedegluten, sukker, malt, E300)
10224	8464 Galten	1075	SOFT KERNE	Softkerne mix (hvedemel, rugkerner, halvsigtemel, solsikkekerner, hørfrø, tørret surdej, gluten, malt, salt, plantefibre), veg. olie, vand, gær
10230	3250 Gilleleje	978	VESTERHAVSBRØD	Vand, rugmel, knækket rug, solsikkefrø, hvedemel, hørfrø, salt jodberiget, Lesisaur, gær
10266	2300 København S	995	SOFTKERNE RUGBRØD	Hørfrø, solsikkefrø, skåret rug, rugsigtemel, maltet sur, vand, gær, salt
10297	2610 Rødovre	907	DELIKATESSEBRØD	Ikke oplyst
10298	2610 Rødovre	1010	SOFTKERNE RUGBRØD	Rugmel, hvedemel, solsikkekerner, hørfrø, skåret rug, salt, malt, natur P sur, vand
10313	2605 Brøndby	966	SOFTKERNERUGBRØD	Rugflager, hvedemel, solsikkekerner, hørfrø, sur, roefibre, malt, sirup, rugmel, sigtemel, soyamel
10321	3300 Frederiksværk	892	ALM. SOFTKERNERUGBRØD	Halvsigtemel, (rug og hvede), hvedemel, vand, solsikkechips, malt sur, skåret rug, hørfrø, salt
10322	3300 Frederiksværk	1009	RUGBRØD M. GRÆSKARKERNER	Halvsigtemel (rug og hvede), hvedemel, vand, solsikkechips, maltet sur, skåret rug, græskarkerner, hørfrø, salt

* Navn og adresse på bagerierne er opført i bilag 7.1.6

** Indgredienslisterne er ikke nødvendigvis fyldestgørende.

Bilag 7.1.6 Producenter af detailfremstillet rugbrød

Prøvenr. LL0601-	Vareart	Navn og adresse på bagerierne			
10211	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Bageri, Kvikly	Nørrebrogade 155	2200	København N
10212	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Bageri, Kvikly	Nørrebrogade 155	2200	København N
10215	RUGBRØD,MØRK U.KERNER	Bagergården v. Kristian Germann	Storekongensgade 34	1264	København K
10216	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Bagergården v. Kristian Germann	Storekongensgade 34	1264	København K
10223	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Bager Frandsen	Søndergade 11	8464	Galten
10224	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Stjør Bageri	Østerbro 13	8464	Galten
10229	RUGBRØD,MØRK U.KERNER	Åbageriet H. Hørup	Gilleleje Hovedgade	3250	Gilleleje
10230	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Smidstrup Bageri v. Lene og Jan Clausen	Smidstrup Strandvej 53	3250	Gilleleje
10235	RUGBRØD,KERNE	Reinh van Hauen	Gammel Kongevej 177	1850	Frederiksberg C
10236	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Reinh van Hauen	Gammel Kongevej 177	1850	Frederiksberg C
10237	RUGBRØD,KERNE	Lucasgårdens Bageri	Ingerslevs Boulevard 15	8000	Århus C
10238	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Lucasgårdens Bageri	Ingerslevs Boulevard 15	8000	Århus C
10247	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Bagergården	Storegade 3	8382	Hinnerup
10248	RUGBRØD,KERNE	Bagergården	Storegade 3	8382	Hinnerup
10249	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Guldbageren, Rehberg	Bagsværd Hovedgade 127	2880	Bagsværd
10250	RUGBRØD,MØRK U.KERNER	Tommy's bageri	Bagsværd Hovedgade 77	2880	Bagsværd
10259	RUGBRØD,KERNE	Bagergården i Saxild	Strandvejen	8300	Odder
10260	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Bagergården i Saxild	Strandvejen	8300	Odder
10265	RUGBRØD,MØRK U.KERNER	Eriks bageri	Amager Brogade 176	2300	København S
10266	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Eriks bageri	Amager Brogade 176	2300	København S
10271	RUGBRØD,KERNE	Guldbageren JP	Udbyhøjvej 85	8900	Randers
10272	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Guldbageren JP	Udbyhøjvej 85	8900	Randers
10273	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Harlev Bageri	Grønhøjvej 64	8462	Harlev J.
10274	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Harlev Bageri	Grønhøjvej 64	8462	Harlev J.
10279	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Grenå Bageri	Østerbrogade 27	8500	Grenaa
10280	RUGBRØD,KERNE	Grenå Bageri	Østerbrogade 27	8500	Grenaa
10285	RUGBRØD,KERNE	Guldbageren	Højvangcenteret 4	8660	Skanderborg
10286	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Guldbageren	Højvangcenteret 4	8660	Skanderborg
10294	RUGBRØD,KERNE	Wienerbassen (Taffelbay)	Høje Gladsaxe Torv 2G	2860	Søborg

Prøvenr. LL0601-	Vareart	Navn og adresse på bagerierne				
10296	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Bondebageren	v/Michael Riksvold	Gladsaxevej 116	2860	Søborg
10297	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Carlsro Bageri	v.Stig Larsson	Tårnhøjvej 2131	2610	Rødovre
10298	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Damhustorvets Bageri	v/Jette Schmidt	Damhustorvet 11	2610	Rødovre
10303	RUGBRØD,KERNE	Guldbageren		Borgergade 75	8600	Silkeborg
10304	RUGBRØD,KERNE	Guldbageren		Borgergade 75	8600	Silkeborg
10312	RUGBRØD,MØRK U.KERNER	Centrum Bageren		Brøndby Strand	2605	Brøndby
10313	RUGBRØD,SOFT M. KERNER	Centrum Bageren		Brøndby Strand	2605	Brøndby
10315	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Langenæs Bageriet		Nordborggade 31	8000	Århus C
10316	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Langenæs Bageriet		Nordborggade 31	8000	Århus C
10321	RUGBRØD,SOFT M.KERNER	Kernebageriet	v/Hanne A. Nielsen	Jernbanegade 9	3300	Frederiksværk
10322	RUGBRØD,SOFT,+OLIE.FRØ, M. KERNER	Kernebageriet	v/Hanne A. Nielsen	Jernbanegade 9	3300	Frederiksværk

Bilag 7.2 Analyseresultater for energigivende næringsstoffer

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		Kj/100 g	g/100 g						
	Bilag 7.2.1 Rugbrød, mørk uden kerner - detailfremstillet.								
10215	SØNDERJYSK RUGBRØD	1040	6,5	52	0,9	7,1	39,9	1,89	61,7
10229	MØRKT RUGBRØD (HJEMMEBAGT)*	960	5,2	49	1,2	8,1	35,5	1,85	56,9
10250	MØRKT RUGBRØD*	980	7,3	47	1,5	10,5	32,0	2,49	58,2
10265	MØRKT RUGBRØD	920	4,49	48	1,0	8,1	33,7	1,91	55,0
10312	HJEMMEBAGT RUGBRØD	1010	5,4	51	1,4	7,6	36,6	2,30	59,8
	Minimum	920	4,5	47	0,9	7,1	32,0	1,85	55,0
	Maksimum	1040	7,3	52	1,5	10,5	39,9	2,49	61,7
	Gennemsnit af 5 prøver	980	5,8	49	1,2	8,3	35,5	2,09	58,3
	Bilag 7.2.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - detailfremstillet.								
10235	TYSK RUGBRØD	850	4,20	43	1,1	7,6	30,5	1,99	50,4
10237	80% KERNERUGBRØD	1050	6,6	53	1,2	7,8	38,8	2,73	63,1
10248	FNUGGI	980	5,1	50	1,0	6,2	38,1	1,99	58,3
10259	SLOTSRUGBRØD	890	4,90	44	1,5	7,6	32,7	1,89	52,6
10271	FNUGGI	1020	5,5	50	2,0	6,3	39,6	1,93	59,6
10280	BANTAM RUGBRØD	960	5,2	49	0,9	6,1	38,4	2,04	57,5
10285	FNUGGI	940	5,1	48	1,0	6,6	37,0	1,99	55,8
10294	ØKOL. FULDKORNSRUGBRØD	980	4,55	51	1,1	8,8	37,1	2,12	58,4
10303	FNUGGI	930	5,2	48	0,8	6,5	37,4	1,90	55,6

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		Kj/100 g	g/100 g						
10304	MØLLEBRØD	930	4,7	47	1,3	8,2	34,3	2,78	55,6
	Minimum	850	4,2	43	0,8	6,1	30,5	1,89	50,4
	Maksimum	1050	6,6	53	2,0	8,8	39,6	2,78	63,1
	Gennemsnit af 10 prøver	950	5,1	48	1,2	7,2	36,4	2,14	56,7
	Bilag 7.2.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - detailfremstillet.								
10236	FIRKORNS RUGBRØD	1170	7,6	35	11,9	7,7	22,0	2,35	56,7
10238	SOFTKERNE RUGBRØD	1160	8,3	40	8,8	7,8	25,9	2,57	60,0
10247	4 KORNSRUGBRØD	1100	7,3	39	8,5	7,6	26,7	2,17	56,6
10249	SOFTKERNE RUGBRØD*	1220	8,8	36	12,0	7,4	24,2	2,34	59,1
10260	SAXILDRUGBRØD	1040	6,2	41	6,1	5,3	30,3	1,87	55,6
10272	GROV OSCAR	970	6,4	45	2,4	9,3	30,6	2,37	56,4
10273	SOFTKERNERUGBRØD*	1190	7,6	42	9,1	7,6	28,3	2,07	60,7
10274	SCHACKENBORG	970	5,9	44	3,1	7,2	34,3	2,60	55,6
10279	KÆRNEBRØD M. GRÆSKARKERNER	1020	6,5	44	4,5	6,2	32,0	2,44	57,0
10286	HOVMESTERRUGBRØD*	1030	6,3	45	4,4	7,6	31,9	2,22	57,5
10296	SCHACKENBORG SOFTKERNE RUGBRØD	970	6,1	44	3,1	7,1	32,6	2,20	55,3
10315	SESAMRUGBRØD*	1190	8,0	38	10,7	8,0	25,4	2,23	59,0
10316	SCHACKENBORG*	1010	6,2	46	3,1	7,1	32,7	2,29	57,7
	Minimum	970	5,9	35	2,4	5,3	22,0	1,87	55,3
	Maksimum	1220	8,8	46	12,0	9,3	34,3	2,60	60,7
	Gennemsnit af 13 prøver	1080	7,0	41	6,7	7,4	29,0	2,29	57,5

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Energi	Protein (f=5,83)	Kulhydrat	Fedt	Kostfibre	Stivelse	Aske	Tørstof
		Kj/100 g	g/100 g						
	Bilag 7.2.4 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - detailfremstillet.								
10211	GUSTAV, ØKOLOGISK RUGBRØD*	1190	8,0	37	11,1	6,2	26,8	2,69	59,0
10212	HANS, ØKOLOGISK RUGBRØD*	1060	5,9	48	3,8	7,1	32,8	2,03	59,5
10216	SOFTKERNE SOLSIKKE RUGBRØD	1090	6,9	46	5,0	7,2	31,1	2,03	60,1
10223	SOFT KORN*	960	6,0	44	3,0	7,3	30,9	2,14	54,9
10224	SOFT KERNE*	1120	8,5	35	9,9	6,8	25,5	2,19	55,7
10230	VESTERHAVSBRØD	990	6,8	38	6,0	7,3	24,3	2,79	53,6
10266	SOFTKERNE RUGBRØD*	1180	9,0	36	10,8	7,4	24,5	2,12	58,2
10297	DELIKATESSEBRØD	1100	9,5	41	6,4	8,4	27,4	2,27	59,3
10298	SOFTKERNE RUGBRØD	1150	9,8	36	9,5	8,2	22,6	2,18	57,9
10313	SOFTKERNERUGBRØD	1060	5,9	42	6,6	6,8	29,8	2,12	56,2
10321	ALM. SOFTKERNERUGBRØD*	1200	7,3	43	8,8	6,6	30,5	2,23	61,8
10322	RUGBRØD M. GRÆSKARKERNER*	1390	10,7	37	15,2	7,2	34,8	2,35	65,4
	Minimum	960	5,9	35	3,0	6,2	22,6	2,03	53,6
	Maksimum	1390	10,7	48	15,2	8,4	34,8	2,79	65,4
	Gennemsnit af 12 prøver	1120	7,9	40	8,0	7,2	28,4	2,26	58,5

* Rugbrødet er produceret dagen før prøveudtagning

Bilag 7.3.1 Analyseresultater for fedtsyrer i g/100 g prøve

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monomæt. fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumæt. fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g prøve																	
10215	Bilag 7.3.1.1 Rugbrød, mørk uden kerner - detailfremstillet. SØNDERJYSK RUGBRØD	-	-	-	-	0,194	0,010	-	-	0,20	0,006	0,106	0,011	0,007	0,13	0,45	0,044	0,49	-
10229	MØRKT RUGBRØD (HJEMMEBAGT)*	-	-	0,006	-	0,203	0,016	-	-	0,23	0,005	0,16	0,013	0,009	0,19	0,49	0,061	0,55	-
10250	MØRKT RUGBRØD*	-	-	-	-	0,214	0,017	-	-	0,23	0,009	0,249	0,018	0,012	0,29	0,58	0,082	0,66	-
10265	MØRKT RUGBRØD	-	-	-	-	0,161	0,010	-	-	0,17	0,006	0,134	0,012	0,009	0,16	0,43	0,059	0,49	-
10312	HJEMMEBAGT RUGBRØD	-	-	-	-	0,192	0,022	-	-	0,21	0,010	0,34	0,015	0,009	0,37	0,51	0,062	0,57	-
	Minimum	-	-	u.d.	-	0,161	0,010	-	-	0,17	0,005	0,106	0,011	0,007	0,13	0,43	0,044	0,49	-
	Maksimum	-	-	0,006	-	0,214	0,022	-	-	0,23	0,010	0,34	0,018	0,012	0,37	0,58	0,082	0,66	-
	Gennemsnit af 5 prøver	-	-	-	-	0,193	0,015	-	-	0,21	0,007	0,20	0,014	0,009	0,23	0,49	0,062	0,55	-
10235	Bilag 7.3.1.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - detailfremstillet. TYSK RUGBRØD	-	-	-	-	0,161	0,009	-	-	0,17	0,005	0,112	0,011	0,008	0,14	0,46	0,056	0,52	-
10237	80% KERNERUGBRØD	-	-	-	-	0,203	0,025	-	-	0,23	0,010	0,149	0,014	0,009	0,18	0,55	0,059	0,61	-
10248	FNUGGI	-	-	-	-	0,165	0,010	-	-	0,18	0,005	0,136	0,011	0,007	0,16	0,44	0,048	0,49	-
10259	SLOTSRUGBRØD	-	-	-	-	0,190	0,017	-	-	0,21	-	0,37	0,025	0,015	0,41	0,53	0,084	0,61	-
10271	FNUGGI	-	-	-	-	0,28	0,039	-	-	0,32	-	0,52	0,030	0,015	0,57	0,65	0,098	0,75	-
10280	BANTAM RUGBRØD	-	-	-	-	0,162	0,009	-	-	0,17	0,006	0,111	0,010	0,007	0,13	0,41	0,045	0,46	-
10285	FNUGGI	-	-	-	-	0,165	0,013	-	-	0,18	0,006	0,154	0,012	0,008	0,18	0,43	0,050	0,48	-
10294	ØKOL. FULDKORNSRUGBRØD	-	-	-	-	0,180	0,010	-	-	0,19	-	0,127	0,012	0,009	0,15	0,46	0,062	0,52	-
10303	FNUGGI	-	-	-	-	0,162	0,010	-	-	0,17	0,005	0,128	0,011	0,008	0,15	0,41	0,049	0,46	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumæt. fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g prøve																	
10304	MØLLEBRØD	-	-	-	-	0,183	0,016	-	-	0,20	0,005	0,217	0,016	0,010	0,25	0,51	0,078	0,59	-
	Minimum	-	-	-	-	0,161	0,009	-	-	0,17	u.d.	0,111	0,010	0,007	0,13	0,41	0,045	0,46	-
	Maksimum	-	-	-	-	0,28	0,039	-	-	0,32	0,010	0,52	0,030	0,015	0,57	0,65	0,098	0,75	-
	Gennemsnit af 10 prøver	-	-	-	-	0,19	0,016	-	-	0,20	0,004	0,20	0,015	0,010	0,23	0,49	0,063	0,55	-
	Bilag 7.3.1.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - detailfremstillet.																		
10236	FIRKORNS RUGBRØD	-	-	-	-	0,78	0,41	-	-	1,19	-	2,87	0,078	-	2,95	4,8	1,27	6,1	-
10238	SOFTKERNE RUGBRØD	-	-	-	-	0,57	0,32	-	0,039	0,93	-	1,51	0,054	-	1,56	4,0	1,29	5,3	-
10247	4 KORNSRUGBRØD	-	-	-	-	0,55	0,31	-	0,037	0,90	-	1,45	0,050	-	1,50	3,8	1,29	5,1	-
10249	SOFTKERNE RUGBRØD*	-	-	-	-	0,76	0,43	-	-	1,19	-	2,22	0,071	-	2,29	5,2	1,55	6,75	-
10260	SAXILDRUGBRØD	-	-	-	-	0,50	0,229	-	-	0,73	-	1,58	0,054	-	1,63	2,9	0,081	3,0	-
10272	GROV OSCAR	-	-	-	-	0,32	0,062	-	-	0,38	-	0,44	0,030	0,012	0,48	1,02	0,126	1,15	-
10273	SOFTKERNERUGBRØD*	-	-	-	-	0,64	0,32	-	0,046	1,01	-	2,00	0,066	-	2,07	3,56	1,33	4,89	-
10274	SCHACKENBORG	-	-	-	-	0,265	0,069	-	-	0,33	-	0,42	0,024	-	0,44	0,71	0,99	1,70	-
10279	KÆRNEBRØD M. GRÆSKARKERNER	-	-	-	-	0,49	0,183	-	-	0,67	-	1,19	0,044	-	1,23	1,97	0,088	2,06	-
10286	HOVMESTERRUGBRØD*	-	-	-	-	0,34	0,129	-	-	0,47	-	0,70	0,030	-	0,73	1,51	1,03	2,54	-
10296	SCHACKENBORG SOFTKERNE RUGBRØD	-	-	-	-	0,265	0,076	-	-	0,34	-	0,41	0,022	-	0,43	0,74	1,08	1,82	-
10315	SESAMRUGBRØD*	-	-	-	-	0,82	0,39	-	-	1,21	-	2,62	0,075	-	2,70	4,5	1,04	5,5	-
10316	SCHACKENBORG*	-	-	-	-	0,259	0,071	-	-	0,33	-	0,38	0,020	-	0,40	0,73	1,10	1,83	-
	Minimum	-	-	-	-	0,259	0,062	-	u.d.	0,33	-	0,38	0,020	u.d.	0,40	0,71	0,081	1,15	-
	Maksimum	-	-	-	-	0,82	0,43	-	0,046	1,21	-	2,87	0,078	0,012	2,95	5,2	1,55	6,8	-
	Gennemsnit af 19 prøver	-	-	-	-	0,50	0,23	-		0,74	-	1,37	0,048		1,42	2,7	0,94	3,7	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monomæt. fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumæt. fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g prøve																	
	Bilag 7.3.1.4 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - detailfremstillet.																		
10211	GUSTAV, ØKOLOGISK RUGBRØD*	-	-	-	-	0,70	0,36	-	-	1,06	-	1,90	0,078	-	1,98	4,7	2,05	6,8	-
10212	HANS, ØKOLOGISK RUGBRØD*	-	-	-	-	0,35	0,108	-	-	0,46	-	0,67	0,034	-	0,70	1,12	1,08	2,20	-
10216	SOFTKERNE SOLSIKKE RUGBRØD	-	-	-	-	0,43	0,165	-	-	0,60	-	1,10	0,041	-	1,14	2,13	0,75	2,88	-
10223	SOFT KORN*	-	-	-	-	0,257	0,070	-	-	0,33	-	0,37	0,020	-	0,39	0,73	1,10	1,83	-
10224	SOFT KERNE*	-	-	-	-	0,61	0,32	-	0,049	0,98	-	1,71	0,065	-	1,78	4,4	1,13	5,5	-
10230	VESTERHAVSBRØD	-	-	-	-	0,43	0,207	-	0,031	0,67	-	0,94	0,041	-	0,98	3,1	0,59	3,7	-
10266	SOFTKERNE RUGBRØD*	-	-	-	-	0,69	0,39	-	0,060	1,14	-	2,33	0,075	-	2,41	4,4	1,21	5,6	-
10297	DELIKATESSEBRØD	-	-	-	-	0,56	0,223	-	0,030	0,81	-	1,32	0,052	-	1,37	3,0	0,41	3,4	-
10298	SOFTKERNE RUGBRØD	-	-	-	-	0,69	0,33	-	0,053	1,07	-	1,89	0,070	-	1,96	4,6	1,09	5,7	-
10313	SOFTKERNERUGBRØD	-	-	-	-	0,45	0,206	-	0,034	0,69	-	1,41	0,055	-	1,47	3,0	0,71	3,7	-
10321	ALM. SOFTKERNERUGBRØD*	-	-	-	-	0,55	0,30	-	0,049	0,90	-	1,36	0,053	-	1,41	4,5	0,94	5,4	-
10322	RUGBRØD M. GRÆSKARKERNER*	-	-	-	-	1,38	0,64	-	-	2,02	-	3,5	0,102	-	3,6	7,4	0,82	8,2	-
	Minimum	-	-	-	-	0,257	0,070	-	u.d.	0,33	-	0,37	0,020	-	0,39	0,73	0,41	1,83	-
	Maksimum	-	-	-	-	1,38	0,64	-	0,060	2,02	-	3,5	0,102	-	3,6	7,4	2,05	8,2	-
	Gennemsnit af 12 prøver	-	-	-	-	0,59	0,28	-	0,026	0,89	-	1,5	0,057	-	1,6	3,6	0,99	4,6	-

* Rugbrødet er produceret dagen før prøveudtagning

- : Indholdet er under detektionsgrænsen (u.d.) på 0,2% af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.2 Analyseresultater for fedtsyrer i g/100 g fedtsyrer

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumæt. fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g fedtsyrer																	
10215	Bilag 7.3.2.1 Rugbrød, mørk uden kerner - detailfremstillet. SØNDERJYSK RUGBRØD	-	-	-	-	23,4	1,2	-	-	24,6	0,72	12,8	1,3	0,85	15,7	54,3	5,3	59,7	-
10229	MØRKT RUGBRØD (HJEMMEBAGT)*	-	-	0,62	-	21,1	1,7	-	-	23,4	0,52	16,6	1,3	0,93	19,4	50,9	6,3	57,2	-
10250	MØRKT RUGBRØD*	-	-	-	-	18,1	1,4	-	-	19,6	0,76	21,1	1,5	1,0	24,4	49,1	6,9	56,1	-
10265	MØRKT RUGBRØD	-	-	-	-	19,6	1,2	-	-	20,8	0,73	16,3	1,5	1,1	19,6	52,4	7,2	59,6	-
10312	HJEMMEBAGT RUGBRØD	-	-	-	-	16,6	1,9	-	-	18,4	0,86	29,3	1,3	0,78	32,2	44,0	5,3	49,3	-
	Minimum	-	-	u.d.	-	16,6	1,2	-	-	18,4	0,52	12,8	1,3	0,78	15,7	44,0	5,3	49,3	-
	Maksimum	-	-	0,62	-	23,4	1,9	-	-	24,6	0,86	29,3	1,5	1,1	32,2	54,3	7,2	59,7	-
	Gennemsnit af 5 prøver	-	-	-	-	19,8	1,5	-	-	21,4	0,72	19,2	1,4	0,93	22,3	50,1	6,2	56,4	-
10235	Bilag 7.3.2.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - detailfremstillet. TYSK RUGBRØD	-	-	-	-	19,6	1,1	-	-	20,7	0,61	13,6	1,3	0,97	16,5	56,0	6,8	62,8	-
10237	80% KERNERUGBRØD	-	-	-	-	19,9	2,5	-	-	22,4	0,98	14,6	1,4	0,88	17,9	54,0	5,8	59,8	-
10248	FNUGGI	-	-	-	-	20,1	1,2	-	-	21,3	0,61	16,5	1,3	0,85	19,3	53,5	5,8	59,4	-
10259	SLOTSRUGBRØD	-	-	-	-	15,4	1,4	-	-	16,8	-	30,1	2,0	1,2	33,3	43,1	6,8	49,9	-
10271	FNUGGI	-	-	-	-	17,2	2,4	-	-	19,5	-	31,9	1,8	0,92	34,6	39,8	6,0	45,8	-
10280	BANTAM RUGBRØD	-	-	-	-	21,3	1,2	-	-	22,5	0,79	14,6	1,3	0,92	17,6	53,9	5,9	59,9	-
10285	FNUGGI	-	-	-	-	19,7	1,6	-	-	21,2	0,72	18,4	1,4	0,95	21,5	51,3	6,0	57,3	-
10294	ØKOL. FULDKORNSRUGBRØD	-	-	-	-	20,9	1,2	-	-	22,1	-	14,8	1,4	1,0	17,2	53,5	7,2	60,7	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumæt. fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g fedtsyrer																	
10303	FNUGGI	-	-	-	-	20,7	1,3	-	-	22,0	0,64	16,3	1,4	1,0	19,4	52,4	6,3	58,6	-
10304	MØLLEBRØD	-	-	-	-	17,7	1,5	-	-	19,2	0,48	21,0	1,5	0,97	24,0	49,3	7,5	56,8	-
	Minimum	-	-	-	-	15,4	1,1	-	-	16,8	u.d.	13,6	1,3	0,85	16,5	39,8	5,8	45,8	-
	Maksimum	-	-	-	-	21,3	2,5	-	-	22,5	0,98	31,9	2,0	1,2	34,6	56,0	7,5	62,8	-
	Gennemsnit af 10 prøver	-	-	-	-	19,2	1,5	-	-	20,8	0,48	19,2	1,5	0,98	22,1	50,7	6,4	57,1	-
	Bilag 7.3.2.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - detailfremstillet.																		
10236	FIRKORNS RUGBRØD	-	-	-	-	7,6	4,0	-	-	11,7	-	28,1	0,76	-	28,9	47,0	12,4	59,5	-
10238	SOFTKERNE RUGBRØD	-	-	-	-	7,3	4,1	-	0,50	11,9	-	19,4	0,69	-	20,1	51,4	16,6	68,0	-
10247	4 KORNSRUGBRØD	-	-	-	-	7,3	4,1	-	0,49	12,0	-	19,4	0,67	-	20,0	50,8	17,2	68,0	-
10249	SOFTKERNE RUGBRØD*	-	-	-	-	7,4	4,2	-	-	11,6	-	21,7	0,69	-	22,4	50,8	15,2	66,0	-
10260	SAXILDRUGBRØD	-	-	-	-	9,4	4,3	-	-	13,6	-	29,6	1,0	-	30,6	54,3	1,5	55,8	-
10272	GROV OSCAR	-	-	-	-	15,9	3,1	-	-	19,0	-	21,9	1,5	0,60	24,0	50,7	6,3	57,0	-
10273	SOFTKERNERUGBRØD*	-	-	-	-	8,0	4,0	-	0,58	12,6	-	25,1	0,83	-	25,9	44,7	16,7	61,4	-
10274	SCHACKENBORG	-	-	-	-	10,7	2,8	-	-	13,5	-	16,9	0,97	-	17,9	28,7	40,0	68,6	-
10279	KÆRNEBRØD M. GRÆSKARKERNER	-	-	-	-	12,4	4,6	-	-	17,0	-	30,0	1,1	-	31,1	49,7	2,2	51,9	-
10286	HOVMESTERRUGBRØD*	-	-	-	-	9,1	3,5	-	-	12,5	-	18,7	0,80	-	19,5	40,4	27,5	67,9	-
10296	SCHACKENBORG SOFTKERNE RUGBR.	-	-	-	-	10,2	2,9	-	-	13,2	-	15,8	0,85	-	16,7	28,5	41,7	70,2	-
10315	SESAMRUGBRØD*	-	-	-	-	8,7	4,1	-	-	12,8	-	27,7	0,79	-	28,5	47,6	11,0	58,7	-
10316	SCHACKENBORG*	-	-	-	-	10,1	2,8	-	-	12,9	-	14,8	0,78	-	15,6	28,5	43,0	71,5	-
	Minimum	-	-	-	-	7,3	2,8	-	u.d.	11,6	-	14,8	0,67	u.d.	15,6	28,5	1,5	51,9	-
	Maksimum	-	-	-	-	15,9	4,6	-	0,58	19,0	-	30,0	1,5	0,60	31,1	54,3	43,0	71,5	-
	Gennemsnit af 19 prøver	-	-	-	-	9,6	3,7	-		13,4	-	22,2	0,88		23,2	44,1	19	63,4	-

Prøvenr. LL0601-	Vareart	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C16:1	C18:1 (n=9)	C18:1 (n=7)	C20:1	Monomæt. fedtsyrer	C18:2	C18:3	Polyumæt. fedtsyrer	C18:1t
		g/100 g fedtsyrer																	
10211	Bilag 7.3.2.4 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - detailfremstillet. GUSTAV, ØKOLOGISK RUGBRØD*	-	-	-	-	7,2	3,7	-	-	10,8	-	19,4	0,80	-	20,2	48,0	20,9	69,0	-
10212	HANS, ØKOLOGISK RUGBRØD*	-	-	-	-	10,4	3,2	-	-	13,6	-	19,9	1,0	-	20,9	33,3	32,1	65,4	-
10216	SOFTKERNE SOLSIKKE RUGBRØD	-	-	-	-	9,3	3,6	-	-	12,9	-	23,8	0,89	-	24,7	46,1	16,2	62,4	-
10223	SOFT KORN*	-	-	-	-	10,1	2,7	-	-	12,8	-	14,5	0,79	-	15,3	28,7	43,2	71,8	-
10224	SOFT KERNE*	-	-	-	-	7,4	3,9	-	0,59	11,8	-	20,6	0,78	-	21,4	53,1	13,6	66,8	-
10230	VESTERHAVSBRØD	-	-	-	-	8,1	3,9	-	0,58	12,5	-	17,6	0,77	-	18,4	58,1	11,1	69,1	-
10266	SOFTKERNE RUGBRØD*	-	-	-	-	7,5	4,3	-	0,66	12,5	-	25,5	0,82	-	26,3	48,1	13,2	61,3	-
10297	DELIKATESSEBRØD	-	-	-	-	10,0	4,0	-	0,54	14,5	-	23,6	0,93	-	24,5	53,6	7,3	60,9	-
10298	SOFTKERNE RUGBRØD	-	-	-	-	7,9	3,8	-	0,61	12,3	-	21,7	0,80	-	22,5	52,7	12,5	65,2	-
10313	SOFTKERNERUGBRØD	-	-	-	-	7,7	3,5	-	0,58	11,8	-	24,0	0,94	-	25,0	51,2	12,1	63,3	-
10321	ALM. SOFTKERNERUGBRØD*	-	-	-	-	7,1	3,9	-	0,63	11,6	-	17,5	0,68	-	18,2	58,0	12,1	70,2	-
10322	RUGBRØD M. GRÆSKARKERNER*	-	-	-	-	10,0	4,6	-	-	14,6	-	25,3	0,74	-	26,0	53,5	5,9	59,4	-
Minimum		-	-	-	-	7,1	2,7	-	u.d.	10,8	-	14,5	0,68	-	15,3	28,7	5,9	59,4	-
Maksimum		-	-	-	-	10,4	4,6	-	0,66	14,6	-	25,5	1,0	-	26,3	58,1	43,2	71,8	-
Gennemsnit af 12 prøver		-	-	-	-	8,5	3,7	-	0,35	12,6	-	21,1	0,83	-	22,0	48,7	16,7	65,4	-

* Rugbrødet er produceret dagen før prøveudtagning

- : Indholdet er under detektionsgrænsen (u.d.) på 0,2% af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.4 Analyseresultater for vitaminer

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat
		mg/100 g						µg/100 g	
	Bilag 7.4.1 Rugbrød, mørk uden kerner - detail- fremstillet.								
10215	SØNDERJYSK RUGBRØD	0,182	0,015	0,195	0,072	0,99	0,26	3,7	32
10229	MØRKT RUGBRØD (HJEMMEBAGT)*	0,206	0,015	0,219	0,078	1,02	0,24	4,4	32
10250	MØRKT RUGBRØD*	0,232	0,037	0,265	0,100	1,37	0,36	5,9	49
10265	MØRKT RUGBRØD	0,173	0,028	0,198	0,073	0,77	0,23	4,1	32
10312	HJEMMEBAGT RUGBRØD	0,148	0,030	0,175	0,085	0,91	0,31	4,2	38
	Minimum	0,148	0,015	0,175	0,072	0,77	0,23	3,7	32
	Maksimum	0,232	0,037	0,265	0,100	1,37	0,36	5,9	49
	Gennemsnit af 5 prøver	0,188	0,025	0,210	0,082	1,01	0,28	4,5	37
	Bilag 7.4.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - detailfremstillet.								
10235	TYSK RUGBRØD	0,165	-	0,165	0,069	0,61	0,24	5,6	29
10237	80% KERNERUGBRØD	0,181	-	0,181	0,084	1,26	0,24	4,4	36
10248	FNUGGI	0,128	0,023	0,148	0,062	1,25	i.a.	i.a.	25
10259	SLOTSRUGBRØD	0,138	0,020	0,156	0,067	0,68	i.a.	i.a.	31
10271	FNUGGI	0,116	0,026	0,139	0,062	0,61	i.a.	i.a.	26
10280	BANTAM RUGBRØD	0,110	0,030	0,137	0,069	0,63	0,21	3,4	26
10285	FNUGGI	0,135	0,024	0,156	0,067	1,13	0,20	3,6	26
10294	ØKOL. FULDKORNSRUGBRØD	0,151	-	0,151	0,068	0,66	0,27	5,9	24
10303	FNUGGI	0,117	0,026	0,140	0,065	0,57	i.a.	i.a.	29
10304	MØLLEBRØD	0,158	0,020	0,176	0,069	0,60	i.a.	i.a.	34
	Minimum	0,110	u.d.	0,137	0,062	0,57	0,20	3,4	24
	Maksimum	0,181	0,030	0,181	0,084	1,26	0,27	5,9	36
	Gennemsnit af 10 prøver	0,140	0,017	0,155	0,068	0,80	0,23	4,6	29

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat
		mg/100 g						µg/100 g	
	Bilag 7.4.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - detailfremstillet.								
10235	TYSK RUGBRØD	0,165	-	0,165	0,069	0,61	0,24	5,6	29
10237	80% KERNERUGBRØD	0,181	-	0,181	0,084	1,26	0,24	4,4	36
10248	FNUGGI	0,128	0,023	0,148	0,062	1,25	i.a.	i.a.	25
10259	SLOTSRUGBRØD	0,138	0,020	0,156	0,067	0,68	i.a.	i.a.	31
10271	FNUGGI	0,116	0,026	0,139	0,062	0,61	i.a.	i.a.	26
10280	BANTAM RUGBRØD	0,110	0,030	0,137	0,069	0,63	0,21	3,4	26
10285	FNUGGI	0,135	0,024	0,156	0,067	1,13	0,20	3,6	26
10294	ØKOL. FULDKORNSRUGBRØD	0,151	-	0,151	0,068	0,66	0,27	5,9	24
10303	FNUGGI	0,117	0,026	0,140	0,065	0,57	i.a.	i.a.	29
10304	MØLLEBRØD	0,158	0,020	0,176	0,069	0,60	i.a.	i.a.	34
	Minimum	0,110	u.d.	0,137	0,062	0,57	0,20	3,4	24
	Maksimum	0,181	0,030	0,181	0,084	1,26	0,27	5,9	36
	Gennemsnit af 10 prøver	0,140	0,017	0,155	0,068	0,80	0,23	4,6	29
	Bilag 7.4.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - detailfremstillet.								
10236	FIRKORNS RUGBRØD	0,340	-	0,340	0,084	1,28	i.a.	i.a.	37
10238	SOFTKERNE RUGBRØD	0,312	-	0,312	0,116	1,87	i.a.	i.a.	61
10247	4 KORNSRUGBRØD	0,243	0,027	0,267	0,084	1,58	i.a.	i.a.	40
10249	SOFTKERNE RUGBRØD*	0,308	k.p.	0,308	0,097	1,92	0,29	12,1	47
10260	SAXILDRUGBRØD	0,210	-	0,210	0,065	1,10	i.a.	i.a.	32
10272	GROV OSCAR	0,190	0,025	0,212	0,087	1,39	i.a.	i.a.	38
10273	SOFTKERNERUGBRØD*	0,285	0,017	0,300	0,088	1,71	0,32	12,9	37
10274	SCHACKENBORG	0,156	0,018	0,172	0,064	1,48	i.a.	i.a.	26

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Thiamin	HET	B1-vit. total	B2-vit.	Niacin	Panto- thensyre	Biotin	Folat
		mg/100 g						µg/100 g	
10279	KÆRNEBRØD M. GRÆSKARKERNER	0,170	0,018	0,186	0,078	0,97	0,20	4,6	28
10286	HOVMESTERRUGBRØD*	0,189	-	0,189	0,075	0,73	i.a.	i.a.	24
10296	SCHACKENBORG SOFTKERNE RUGBRØD	0,152	0,021	0,171	0,069	1,46	0,24	4,8	34
10315	SESAMRUGBRØD*	0,296	0,028	0,321	0,092	1,82	i.a.	i.a.	45
10316	SCHACKENBORG*	0,144	0,017	0,159	0,068	1,56	0,24	4,8	30
	Minimum	0,144	u.d.	0,159	0,064	0,73	0,20	4,6	24
	Maksimum	0,340	0,028	0,340	0,116	1,92	0,32	12,9	61
	Gennemsnit af 13 prøver	0,230	0,014	0,242	0,082	1,45	0,26	7,8	37
	Bilag 7.4.4 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - detailfremstillet.								
10211	GUSTAV, ØKOLOGISK RUGBRØD	0,360	-	0,360	0,090	1,63	i.a.	i.a.	27
10212	HANS, ØKOLOGISK RUGBRØD	0,208	0,015	0,221	0,079	1,28	0,24	5,6	35
10216	SOFTKERNE SOLSIKKE RUGBRØD	0,237	-	0,237	0,079	1,07	i.a.	i.a.	37
10223	SOFT KORN	0,145	0,016	0,159	0,062	1,43	0,22	4,7	29
10224	SOFT KERNE	0,286	-	0,286	0,096	1,90	i.a.	i.a.	48
10230	VESTERHAVSBRØD	0,304	0,029	0,330	0,080	1,34	i.a.	i.a.	32
10266	SOFTKERNE RUGBRØD	0,338	0,032	0,366	0,098	1,71	0,31	13,2	48
10297	DELIKATESSEBRØD	0,225	0,025	0,247	0,102	1,37	i.a.	i.a.	52
10298	SOFTKERNE RUGBRØD	0,313	0,029	0,339	0,113	1,86	0,38	12,6	55
10321	ALM. SOFTKERNERUGBRØD	0,302	-	0,302	0,093	1,53	i.a.	i.a.	40
10322	RUGBRØD M. GRÆSKARKERNER	0,279	-	0,279	0,107	2,12	0,31	11,9	40
10313	SOFTKERNERUGBRØD	0,202	0,026	0,225	0,078	1,10	i.a.	i.a.	37
	Minimum	0,145	u.d.	0,159	0,062	1,07	0,22	4,7	27
	Maksimum	0,360	0,032	0,366	0,113	2,12	0,38	13,2	55
	Gennemsnit af 12 prøver	0,267	0,014	0,279	0,090	1,53	0,29	9,6	40

i.a. : ikke analyseret

-, : under detektionsgrænsen (u.d.)

Bilag 7.5 Analyseresultater for mineraler og sporelementer

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g							µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g				
	Bilag 7.5.1 Rugbrød, mørk uden kerner - detailfremstillet.															
10215	SØNDERJYSK RUGBRØD	0,80	481	198	22,0	39	139	1,34	0,172	1,19	21,2	0,99	(0,185)	1,0	4,7	1,30
10229	MØRKT RUGBRØD (HJEMMEBAGT)*	0,78	457	234	23,4	45	157	1,58	0,169	1,28	20,3	1,17	(0,98)	0,68	5,9	1,40
10250	MØRKT RUGBRØD*	1,00	590	300	28,3	60	193	1,99	0,229	2,07	35,1	2,05	(0,48)	2,1	10,6	1,7
10265	MØRKT RUGBRØD	0,712	438	260	42,2	45	144	2,26	0,164	1,25	22,4	1,20	(1,13)	1,2	83	8,5
10312	HJEMMEBAGT RUGBRØD	1,01	620	246	28,1	44	151	1,61	0,158	1,33	23,8	1,16	21,9	1,5	10,5	0,84
	Minimum	0,712	438	198	22,0	39	139	1,34	0,158	1,19	20,3	0,99	(0,185)	0,68	4,7	0,84
	Maksimum	1,01	620	300	42,2	60	193	2,26	0,229	2,07	35,1	2,05	21,9	2,1	83	8,5
	Gennemsnit af 5 prøver	0,86	517	248	28,8	47	157	1,76	0,178	1,42	24,6	1,31	4,9	1,3	23	2,7
	Bilag 7.5.2 Rugbrød, kerne, fuldkorn uden frø - detailfremstillet.															
10235	TYSK RUGBRØD	0,84	466	243	30,1	51	173	1,32	0,185	1,64	26,0	1,55	(0,87)	0,97	10,6	0,80
10237	80% KERNERUGBRØD	1,24	780	234	33,7	43	155	1,19	0,159	1,05	32,4	1,18	4,1	1,4	7,2	1,30
10248	FNUGGI	0,88	530	194	20,3	35	121	1,37	0,138	0,98	20,7	0,96	(1,08)	1,7	7,2	1,02
10259	SLOTSRUGBRØD	0,78	470	225	40,0	45	151	1,40	0,188	1,35	22,8	1,32	4,2	1,5	9,6	1,03
10271	FNUGGI	0,85	530	205	25,0	37	135	1,57	0,145	1,09	21,5	0,88	3,0	2,2	7,9	0,96
10280	BANTAM RUGBRØD	0,91	570	207	24,8	38	134	1,35	0,141	1,11	22,6	0,90	4,4	1,8	3,29	0,97
10285	FNUGGI	0,89	540	200	22,5	36	128	1,39	0,152	1,12	21,1	0,98	11,2	1,5	5,2	0,86
10294	ØKOL. FULDKORNSRUGBRØD	0,86	510	280	27,6	59	187	1,58	0,219	1,75	1,5	1,73	2,8	0,96	5,8	0,46
10303	FNUGGI	0,87	530	198	19,5	36	129	1,24	0,140	1,07	20,8	0,87	3,0	1,3	3,9	0,89
10304	MØLLEBRØD	1,26	770	250	69	44	165	1,66	0,161	1,19	32,5	1,02	2,9	1,4	3,10	0,81
	Minimum	0,78	466	194	19,5	35	121	1,19	0,138	0,98	1,5	0,87	(0,87)	0,96	3,10	0,46
	Maksimum	1,26	780	280	69	59	187	1,66	0,219	1,75	32,5	1,73	11,2	2,2	10,6	1,30
	Gennemsnit af 10 prøver	0,94	570	224	31	42	148	1,41	0,163	1,24	22,2	1,14	3,8	1,5	6,4	0,91

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g							µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g				
	Bilag 7.5.3 Rugbrød, med olieholdige frø og kerner - detailfremstillet.															
10236	FIRKORNS RUGBRØD	0,757	451	320	51	108	266	1,99	0,43	2,05	29,0	1,45	(0)	6,1	40,0	4,5
10238	SOFTKERNE RUGBRØD	0,92	550	320	44,7	95	242	1,90	0,37	1,77	23,2	1,19	2,5	10	73	7,9
10247	4 KORNSRUGBRØD	0,77	475	280	39,2	84	214	1,92	0,33	1,75	29,2	1,23	(0)	7,3	58	6,8
10249	SOFTKERNE RUGBRØD*	0,700	458	320	47,1	102	253	2,38	0,43	1,98	1,4	1,17	(0,49)	9,0	77	7,5
10260	SAXILDRUGBRØD	0,671	440	232	44,9	67	194	1,53	0,30	1,53	20,2	1,29	(0,54)	3,7	30,0	2,9
10272	GROV OSCAR	0,88	550	340	34,2	63	213	1,94	0,248	1,68	29,5	1,61	(1,12)	1,4	58	1,08
10273	SOFTKERNERUGBRØD*	0,91	570	300	50	89	233	1,96	0,37	1,85	29,3	1,35	(0)	9,1	50	8,6
10274	SCHACKENBORG	0,95	590	208	37,7	44	148	1,46	0,199	1,28	28,1	1,13	(0,73)	1,4	14,9	6,9
10279	KÆRNEBRØD M. GRÆSKARKERNER	1,05	670	233	37,8	56	168	1,52	0,208	1,37	1,4	1,09	5,7	3,6	14,8	1,54
10286	HOVMESTERRUGBRØD*	0,92	560	260	35,3	57	180	1,75	0,227	1,43	21,5	1,03	3,9	2,9	13,7	3,0
10296	SCHACKENBORG SOFTKERNE RUGBRØD	0,93	600	216	39,7	47	154	1,55	0,196	1,40	25,4	1,25	5,7	1,1	9,9	6,2
10315	SESAMRUGBRØD*	0,729	452	300	45,1	93	236	2,10	0,40	1,88	25,7	1,31	6,1	6,1	28,7	3,9
10316	SCHACKENBORG*	1,00	640	216	38,4	46	155	1,54	0,205	1,38	25,5	1,32	4,5	1,6	12,1	5,8
	Minimum	0,671	440	208	34,2	44	148	1,46	0,196	1,28	1,4	1,03	(0)	1,1	9,9	1,08
	Maksimum	1,05	670	340	51	108	266	2,38	0,43	2,05	29,5	1,61	6,1	10	77	8,6
	Gennemsnit af 13 prøver	0,86	539	273	42	73	204	1,81	0,30	1,64	22,3	1,26	2,4	4,9	37	5,1
	Bilag 7.5.4 Rugbrød, soft, med olieholdige frø og kerner - detailfremstillet.															
10211	GUSTAV, ØKOLOGISK RUGBRØD*	1,01	630	275	47,8	94	215	2,13	0,41	1,90	21,8	1,52	1,64	14	68	7,2
10212	HANS, ØKOLOGISK RUGBRØD*	0,79	492	250	40,6	66	177	1,64	0,242	1,62	17,2	1,53	3,9	10	19,3	3,0
10216	SOFTKERNE SOLSIKKE RUGBRØD	0,763	459	280	36,2	66	188	1,67	0,28	1,51	21,4	1,30	(0,99)	4,3	45,8	2,9
10223	SOFT KORN*	0,93	570	196	36,0	44	141	1,54	0,187	1,28	21,7	1,24	1,28	0,91	12,6	6,5
10224	SOFT KERNE*	0,81	474	219	55	67	174	1,99	0,33	1,44	25,9	1,00	6,8	10	58	7,0
10230	VESTERHAVSBRØD	1,16	690	280	76	75	199	1,69	0,27	1,44	28,6	1,23	(1,03)	6,5	4,4	4,9
10266	SOFTKERNE RUGBRØD*	0,618	385	340	55	90	227	2,15	0,41	1,88	18,7	1,24	(0,198)	11	6,0	1,55
10297	DELIKATESSEBRØD	0,80	499	340	44,0	69	193	1,92	0,29	1,57	28,6	1,42	4,4	8,1	28,8	4,1

Prøvenr. LL0601-	Handelsnavn	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
		g/100 g	mg/100 g								µg/100 g	mg/100 g	µg/100 g			
10298	SOFTKERNE RUGBRØD	0,667	390	340	51	96	234	2,02	0,39	1,87	18,8	1,47	3,1	10	38,2	5,9
10321	ALM. SOFTKERNERUGBRØD*	0,711	435	320	40,8	83	205	1,97	0,35	1,64	19,9	1,30	5,0	12	61	7,1
10322	RUGBRØD M. GRÆSKARKERNER*	0,583	366	380	39,9	139	322	2,66	0,46	2,33	17,9	1,70	4,6	10	74	5,9
10313	SOFTKERNERUGBRØD	0,87	500	227	40,8	57	162	1,60	0,26	1,28	23,1	0,87	8,8	7,5	40,0	4,3
	Minimum	0,583	366	196	36,0	44	141	1,54	0,187	1,28	17,2	0,87	(0,198)	0,91	4,4	1,55
	Maksimum	1,16	690	380	76	139	322	2,66	0,46	2,33	28,6	1,70	8,8	14	74	7,2
	Gennemsnit af 12 prøver	0,81	491	287	47	79	203	1,92	0,32	1,65	22,0	1,32	3,5	8,7	38	5,0

Tal under detektionsgrænsen er angivet i parentes

Bilag 8 Afvigende næringsdeklarationer i forhold til tolerancegrænserne

Parameter	Prøvenr. LL0601-	Dekl. g/100 g	Analyseret g/100 g	Afvigelse		
				i g/100 g	i %	i g/100 g
Interval Tolerance				$\leq 10 \text{ g/100 g}$ $\pm 1,5 \text{ g/100 g}$	$> \quad <$ $\pm 15 \%$	$\geq 40 \text{ g/100 g}$ $\pm 6 \text{ g/100 g}$
Protein	10045	5,5	8,1	2,6		
	10083	7	9,6	2,6		
	10152	5	9,4	4,4		
	10151	5	8,4	3,4		
	10166	8	10,0	2,0		
	10168	7	9,4	2,4		
	10183	8	10,1	2,1		
	10190 (= 10168)	7	9,1	2,1		
	10195	8	10,1	2,1		
	10197 (=10152)	5	9,4	4,4		
Kulhydrat	10014	48	37			-11,4
	10028	35	29		83	
	10030	42	33			-9,0
	10046	36	43		119	
	10065	34	42		123	
	10183	44	51			7,0
	10184	51	42			-9,0
Fedt	10110	4	1,6	-2,4		
	10117	5,5	3,2	-2,3		
	10125	4	1,8	-2,2		
Kostfibre	10007	7	9,3	2,3		
	10040	5	7,5	2,5		
	10067 (=10040)	5	7,7	2,7		
	10080	6,5	8,7	2,2		
	10083	5	9,1	4,1		
	10089	11	8,7		79	
	10112	6,5	3,0	-3,5		
	10127	2,5	4,7	2,2		
	10139	1	3,8	2,8		
	10151	6	2,3	-3,7		
	10199	9	5,6	-3,4		
	10204	8	5,9	-2,1		
	10206	9,5	5,5	-4,0		
Interval				0,5 - 3,5 g/100g	$\geq 3,5 \text{ g/100 g}$	-

Parameter	Prøvenr. LL0601-	Dekl. g/100 g	Analyseret g/100 g	Afvigelse		
				i g/100 g	i %	i g/100 g
<i>Tolerance</i>				$\pm 0,5 \text{ g/100 g}$	$\pm 15 \%$	
Mættede fedts.	10103	2	0,50	-1,5	83	
	10131 (=10103)	2	0,47	-1,5		
	10149 (=10103)	2	0,44	-1,6		
Enkeltum. fedts.	10089	0,7	1,4	0,7		
	10110	1,6	0,54	-1,1		
	10117	1,5	0,90	-0,6		
	10123	1,5	0,92	-0,6		
	10125	1,6	0,55	-1,1		
	10154	1,5	0,88	-0,6		
Flerum. fedts.	10059	2,7	2,1	-0,6		
	10084	3,5	2,9			
	10110	1,3	0,66	-0,6		
	10123	1,6	2,4	0,8		
	10125	1,3	0,67	-0,6		
	10127	2,4	1,7	-0,7		
	10135	1,8	2,7	0,9		
	10154 (=10123)	1,6	2,2	0,6		
	10161	1,8	2,9	1,1		
	10188 (=10161)	1,8	3,1	1,3		
<i>Interval</i>					<i>Generelt</i>	
<i>Tolerance</i>					$\pm 15\%$	
Natrium		<i>g/100 g</i>	<i>mg/100 g</i>			
	10011	0,51	410		80	
	10023	0,6	910		152	
	10028	0,7	540		77	
	10041	0,53	382		72	
	10058 (=10011)	0,51	396		78	
	10080 (=10041)	0,53	409		77	
	10086	0,55	450		82	
	10095	0,55	436		79	
	10112	0,6	444		74	
	10124	0,46	384		83	
	10126	0,45	575		128	
	10127	0,41	516		126	
	10139	0,39	514		132	
	10141	0,5	643		129	
	10143	0,45	530		118	
	10184	0,65	489		75	

323 prøver af brød fordelt på industrielt fremstillede rugbrød, store hvedebrød, toastbrød, flûtes og boller, samt rugbrød og store hvedebrød fremstillet i bagerier er indsamlet og undersøgt for indholdet af energigivende næringsstoffer (herunder transfedtsyrer), stivelse, kostfibre, vitaminer og mineraler (herunder jod). Rapporten rummer oplysninger om alle analyserede prøver (næringsdeklaration, ingrediensliste, etc.) og samtlige analyseresultater inklusiv sammenligning med varernes næringsdeklaration på de ca. 150 sider med resultatbilag.

**Fødevareinstituttet
Danmarks Tekniske Universitet
Mørkhøj Bygade 19**

**2860 Søborg
Tlf. 35 88 70 00
Fax 35 88 70 01**

www.food.dtu.dk

ISBN: 978-87-92763-20-4